04 Dezember '19 – 01 Januar · Februar · März '20 5,00 €

finetobacco

Die Welt perfekt genießen

HAVANNA
STADT DER ZIGARREN

PFEIFEN-TABAK
SCHMUCKDOSEN FÜRS NEUE JAHR

CIGAR-TASTING
NEUIGKEITEN VON DER INTERTABAC

PRICKELNDE PERLEN
SEKT, CHAMPAGNER & CRÉMANT

FINE LIFE
GENUSSE AUF REISEN, IM WEINBERG UND AUF ZWEI RÄDERN

Thomas Heinze
Der Gute-Laune-Macher

Davidoff
CIGARS

TIME BEAUTIFULLY FILLED

AUS DER GANZEN WELT FÜR JEDEN MOMENT

UNSERE ZIGARREN WERDEN AUS DEN BESTEN TABAKEN GEROLLT, DIE WIR AUF UNSERER REISE RUND UM DIE WELT FÜR SIE ENTDECKT HABEN • MIT EINZIGARTIGER HANDWERKSKUNST KREIEREN UNSERE MASTER BLENDER EINE AUSSERGEWÖHNLICHE VIELFALT AN FEINSTEN ZIGARREN, PASSEND FÜR JEDEN AFICIONADO, JEDEN MOMENT UND JEDEN GESCHMACK • SCHENKEN SIE EINZIGARTIGE GESCHMACKSERLEBNISSE AUS DER GANZEN WELT •

#timebeautifullyfilled davidoff.com

Rauchen kann tödlich sein

GESUNDHEIT GEHT VOR

Liebe Leserinnen und Leser,

der überall bekannte und auch richtige Satz „Gesundheit geht vor" wurde uns sehr bewusst gemacht. Unser Art Director hatte sich den Dezember wahrlich anders vorgestellt. Vielleicht etwas zu viel Arbeit? Vielleicht etwas zu wenig Ausgleich? Auf jeden Fall war irgendetwas nicht in der Balance. Aus diesem Grund erscheint diese Ausgabe erst jetzt und wir bitten um Ihr Verständnis. Gesundheit geht hald vor.

Sie sollten diese Ausgabe aber dennoch in allen Zügen genießen. Viele interessante Produktneuheiten, tolle Relax und -Genuss-Locations und illustre Leute bilden das Potpourri dieser aktuellen Ausgabe von FINE TOBACCO. Mit Thomas Heinze konnten wir ein lustiges Treffen in Szene setzen und wir waren nicht überrascht, dass er eigentlich gerne kocht. Nur findet er selten die Küche. Dieser Mann hat Witz, Charme und Erfolg. Lernen Sie ihn einfach kennen.

Was wir wünschen und was uns erwartet?

Die Welt steht nicht still. Man könnte den Eindruck gewinnen, dass sich die Verbots- und Regulierungswelle unaufhörlich auf uns zubewegt. Fast täglich kommt jemand mit neuen Steuerideen, Klimaschutz-Auflagen und sonstigen Einschnitten ins Leben daher. Manches mag wirklich sinnvoll sein, aber die allgemein überschwappende Hysterie lässt vermuten, dass nicht alles wohlüberlegt ist. Getrieben von Shitstorms oder der Annahme, dass es zu einem solchen kommen könnte, agieren Politik, Wirtschaft und Gesellschaft nicht in ratsamen Mustern. Wir verlieren den Überblick und die Souveränität. Wahrscheinlich bleibt in solchen Prozessen weit mehr auf der Strecke, als und lieb ist. Es wäre an der Zeit, dass sich die Menschen wieder an echte Werte erinnern. Nicht alles war früher besser, aber manches schon. Speziell die Wahrnehmung und die venünftige Abwägung. Und auch die Qualität der Entscheidungen. Wir würden uns für 2020 wünschen, dass alle wieder etwas mehr nachdenken, bevor gehandelt wird. Es dient der Zukunft nicht, wenn wir das Ruder den Hyper-Altivisten überlassen. Schließlich geht es uns alle an und ein ideologisches Diktat war dabei nie hilfreich.

Das neue Jahr, sogar neue 20er, beginnt. Wir wünschen Ihnen allen ein erfolgreiches, gesundes (denn die Gesundheit geht vor) und inspiriendes Jahr 2020. Lassen Sie uns gemeinsam dieses Jahr gestalten. Im Sinne von Vernunft, Fairness, Teilnahme und Genuss. Wir müssen nicht verzichten. Wir sollten uns aber offen und wach den Herausforderungen stellen. Dabei kann jeder selbst ein Stückchen beitragen. Man muss nur wollen und die Bequemlichkeit des Zuschauens aufgeben.

In diesem Sinne wünschen ich Ihnen feines Lesevergnügen und für 2020 nur das Beste.

Ihr

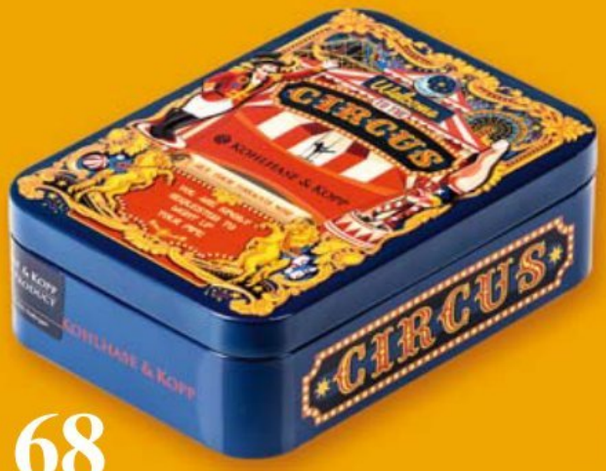
Bodo Meinsen
Verleger und Herausgeber
FINE TOBACCO

FINE LIFE

31

06

16



68

24

62

20

INHALT

03 EDITORIAL

06 SMOKING ROOMS
in Courchevel und Namibia

10 MAGAZIN
Viel zu lesen, zu rauchen und ein paar gute Tropfen

16 PORTRAIT THOMAS HEINZE
190 cm gute Laune

20 SERIE: HAVANNA – HABANA STADT DER ZIGARREN XVIII
ARCA – die Kunst des Kistenmachens

24 CIGARREN-TASTING
Neues und Gutes von der Intertabac

31 FINE LIFE
Tolle Bikes, Oasen zum Entspannen und bekannte Gesichter

60 CHARITY
Von Leonberg nach Rumänien – mit Kleinlastwagen und großem Herz

62 SEKT, CHAMPAGNER & CRÉMANT
Pickelnde Erlebnisse für besondere Anlässe

68 PFEIFENTABAK
Aromatische Blends in schönen Dosen

72 TREFFPUNKTE
Fine Tobacco auf Abenteuer- Genuss- und Aromentour

10

Impressum

HERAUSGEBER + VERLEGER
Bodo Meinsen

VERLAG
MMM Medien Marketing Meinsen
Inhaber: Bodo Meinsen
Chiemseering 11
D-85551 Kirchheim bei München
Tel.: +49(0)89-90 52 90 72
Fax: +49(0)89-90 52 90 73

Redaktion: Der Genussverlag
Theresienstr. 66 Rgb.
D-80333 München
Tel.: +49(0)89-80 07 61 41
Fax: +49(0)89-81 00 96 84

CHEFREDAKTEUR
Bodo Meinsen (V.i.S.d.P.)
meinsen@genussverlag.com

TEXTCHEF
Peter Gabler
redaktion@genussverlag.com

ART-DIRECTION
Heinz Putschies
putschies@genussverlag.com

MITARBEITER DIESER AUSGABE
Jens Meyer, Claudia Puszkar, Stephan Rack, Elmar Schalk, Monika Küspert, Birgitt Wolff

BILDREDAKTION
Heinz Putschies
putschies@genussverlag.com

FOTOGRAFEN DIESER AUSGABE
Nina Bauer, Choose Chicago, Monika Küspert, Schneider Press: Frank Rollitz / Erwin Schneider, Studio Jan Roeder

Titelfoto:
Schneider-Press

REDAKTIONSASSISTENZ
Petra Meinsen

ANZEIGENLEITUNG
Bodo Meinsen

VERTRIEB & ABONNEMENT-BESTELLSERVICE
MMM Medien Marketing Meinsen
Fax: +49 - (0)89 - 90 52 90 73
E-Mail: petra@medien-marketing-meinsen.de

DRUCK:
KASTNER AG das medienhaus
Schlosshof 2-6, D-85283 Wolnzach

ABONNEMENT-JAHRESBEZUGSGEBÜHR:
20,00 Euro (4 Ausgaben)
Anzeigenpreisliste auf Anfrage.

Alle Rechte vorbehalten. FINE TOBACCO und alle darin enthaltenen Beiträge sind urheberrechtlich geschützt.
Eine Verbreitung ist nur mit ausdrücklicher Genehmigung des Verlages zulässig. Für unverlangt eingesandtes Text- und Bildmaterial wird keine Haftung übernommen.

THE ART OF SMOKING

DIE SUBTILE PRACHT DER KOLONIALZEIT VOR DER ATEMBERAUBENDEN KULISSE DIESER ENDLOS SCHEINENDEN WÜSTENLANDSCHAFT, ES GIBT NUR WENIGE BESSERE ORTE, UM DIE ZEIT ANZUHALTEN, ALS DEN GENTLEMEN'S CLUB INMITTEN DER NAMIBWÜSTE. DA MUSS SICH SOGAR DAS AMAN LE MÉLÉZIN IN COURCHEVEL ANSTRENGEN, FÜRWAHR KEINE SCHLECHTE ALTERNATIVE.

SONOP FARM
KARAS REGION, NAMIBIA

Ein massiver Billardtisch im Zentrum des Raumes, nostalgisch anmutende Möbel aus edlem Holz, darauf Fernglas, Globus und antike Landkarten. Begleitet von leisem Klirren der Eiswürfel im Whiskey-Glas und dem Geruch einer kubanischen Zigarre – was wirkt, wie die Szenerie aus einem Gentlemen's Club der britischen Kolonialzeit, ist Gegenwart inmitten der Namibwüste in der Lodge Sonop der Zannier Hotels. Ganz im eleganten Stil der 1920er Jahre gehalten, entführt Sonop Gäste auf eine Reise in die Vergangenheit – so auch die authentische Cocktail- und Zigarrenlounge. Der perfekte Ort, um abzuschalten und sich in guter Gesellschaft in vergangene Zeiten entführen zu lassen – nicht nur für Gentlemen, auch Damen sind hier heutzutage herzlich willkommen. Die Cocktailkarte bietet neben Klassikern wie Margarita, Moscow Mule und Mojito auch zwei besondere Sonop Signature Cocktails: Während „King's Collins" mit Gin, Zitrone und namibischem Craft Beer erfrischend-säuerlich schmeckt, dominieren bei „Sonop Island" mit afrikanischem Eembe-Likör, Rum, Banane, Zitrone und Bitters herb-süßliche Aromen. Gäste, die bei guten Gesprächen am liebsten eine kubanische Zigarre genießen, werden im Zigarrenmenü fündig: von Klassikern wie „Romeo y Julieta No.1" über Zigarren aus der Monecristo Manufaktur bis hin zu Seltenheiten wie der „Cohiba Robusto"

SONOP FARM,
Road D707,
Karas Region (Namibia)
Reservierung: +264 (0) 811 254 933
(What's App only)
reservations@sonop.com
Tel.: +264 (0) 811 254 930
www.zannierhotels.com/sonop

AMAN LE MÉLÉZIN
COURCHEVEL, FRANKREICH

Das Aman Le Mélézin ist ein Ski-In / Ski-Out-Hotel in Courchevel, 1850. Es vereint gekonnt alpine Eleganz mit einem ausgesprochen asiatischen Ambiente, das zu friedlichem Nachdenken abseits der Pisten einlädt. Im weitläufigen Aman Spa entspannen mit Shiatsu, Thai-Massage und Yoga, während das japanische Restaurant Nama, das nur in Les Trois Vallees zu finden ist, kulinarische Köstlichkeiten serviert. Danach im intimen und eleganten Smoking Room eine Zigarre aus der Dominikanischen Republic geniessen und die Welt fühlt sich gut an.

AMAN LE MÉLÉZIN
310 Rue de Bellecôte
Courchevel 1850
Saint-Bon-Tarentaise
France 73120
Tel: +33 4 7908 0133
E-Mail: lemelezin@aman.com
www.aman.com/resorts/aman-le-melezin

CARLOS ANDRÉ

COLLECTOR'S CUT Nº2

Ambition

»Als traditionsreiches Familienunternehmen streben wir unaufhörlich nach herausragenden Kompositionen für höchste Genusserlebnisse – eine Ambition, die von Generation zu Generation weiterlebt.«

Das Jahr fängt gut an

Mit edlen Tropfen, wertvollen Büchern, feinen Smokes und scharfen Messern

Punch Short de Punch

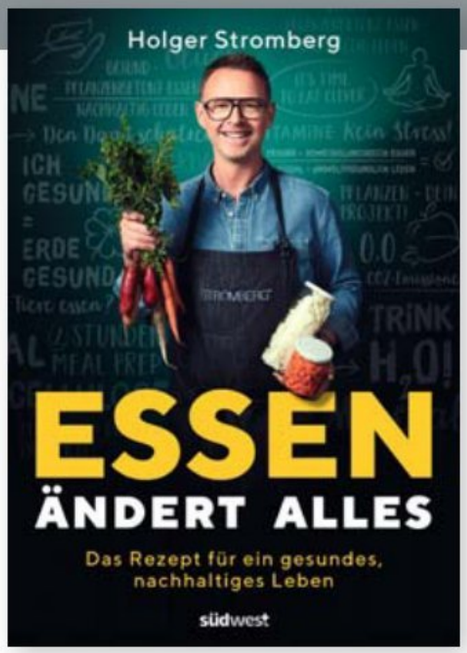
Punch ist eine der ältesten Marken von Habanos. Don Manuel Lopez von Juan Valle & Co. gründete diese Marke in der Mitte des 19. Jahrhunderts mit Blick auf den gewinnbringenden britischen Markt. Dort feierte zu dieser Zeit eine gleichnamige Satirezeitschrift große Erfolge. Ein zufriedener Mr. Punch, jener Clown, der das Magazin repräsentierte, ist noch immer mit einer Cigarre in der Hand auf jeder Kiste zu sehen. Umgeben wird sein Porträt von Abbildungen der Cigarrenherstellung des 19. Jahrhunderts, die anderthalb Jahrhunderte praktisch unverändert überdauerten. Nachdem in den vergangenen Jahren einige Cigarren der Marke Punch eingestellt wurden, präsentiert Habanos S.A. nun wieder ein neues Format im Standardsortiment der Marke. Sein Name lautet „Short de Punch" und es hat die Maße einer etwas kürzeren Robusto: 120 mm Länge bei einem Ringmaß von 50. Dieses Format ist bislang einmalig im Sortiment von Habanos und gleichzeitig die Cigarre mit dem größten Ringmaß im Sortiment der Marke Punch.

www.5thAvenue.de

Winston Churchill «The Original»

«DURCH DEN TAG IN DIE NACHT – EIN MANN UND EINE ZIGARRE FÜR ALLE ZEITEN». Mit der Kampagne feiert die weltbekannte Luxus Zigarrenmarke die Lebensart des weltweit verehrten Zigarren-Aficionados, der sich niemals eine Pause gönnte. Die ausgiebige Auswahl der Davidoff Winston Churchill Zigarren enthält eine passende Zigarre für jeden Moment, ob Tag oder Nacht, und unterstreicht die Kampagne «Ein Mann und eine Zigarre für alle Zeiten» für Aficionados zusätzlich. Die Kampagne ist eine Hommage an die vielen Geschichten, die sich im Leben dieses grossen Mannes bei Tag und bei Nacht abgespielt haben – und bei denen immer eine Zigarre im Spiel war.

www.davidoff.com



Eine Einladung in die Welt der gesunden Ernährung

Holger Stromberg nimmt uns mit auf seine ganz eigene kulinarische Wissensreise und teilt mit allen Gesund- und Genusswilligen seine Leidenschaft für wertvolle Zutaten, kreative Ideen und die immer bessere Lebensmittelalternative. Dabei beschäftigt er sich auch mit der schwindenden Kochkompetenz, die sich hierzulande eingeschlichen hat und dass wir dadurch ein Stück weit vergessen haben, den „good spirit"-von gemeinsamen Mahlzeiten aufrechtzuerhalten. Neben umfassendem Fach- und Expertenwissen beinhaltet ESSEN ÄNDERT ALLES viele konkrete, praktische Tipps, Einkaufslisten und einfach nachzukochende Meal Prep-Rezepte, die veranschaulichen, wie einfach und lecker eine planetenkonforme Ernährung sein kann. Mit gesundem Menschenverstand ganz einfach ausgewogen, bewusst und gut essen – und dabei ein Stück die Welt retten. Das alles und noch viel mehr steckt in Holger Strombergs ESSEN ÄNDERT ALLES. **www.randomhouse.de**

Toscano Il Moro. Die vier Elemente erleben und genießen

Erde, Feuer, Wasser, Luft – für die limitierten Serien der begehrten Il Moro- Zigarren hat die Manufaktur Toscano nichts Geringeres als die vier Elemente erwählt. „La Terra" (Die Erde) ist mit einem kräftigen und sättigenden Geschmack erhältlich – im deutschen Markt sind davon nur 120 Zigarren verfügbar! Die Il Moro ist die prestigereichste aller Toscano-Zigarren. Ihre Größe (23 cm) und ihr einzigartiger Geschmack machen sie zu einer der besten Zigarren der Welt. Die limitierte Jahrgangs-Zigarre, die nur von den erfahrensten Zigarren-Rollerinnen in Lucca von Hand gerollt wird, ist ein außergewöhnliches Produkt italienischer Handwerkskunst. **www.alles-andre.de**

Das Standardwerk für Weininteressierte

Kauf und Trinkführer für Freunde guter Weine, Weininvestoren und Liebhaber seltener undreifer Weine! Das Buch stellt die 1000 besten Gewächse aller Zeiten vor – ein schwieriges Unterfangen, dem sich die Weinexperten Pekka Nuikki, Essi Avellan, Juha Lihtonen, Jan-Erik Paulson und Tre Terroi Verleger Ralf Frenzel, einst jüngster Sommelier Deutschlands, gestellthaben. Auf Basis einer persönlichen Verkostung werden die derzeige Trinkbarkeit sowie Zustand der Weine bewertet und Punkte für das Potenal vergeben: Ein verständliches Prozedere auch für Einsteiger. Das Buch bietet darüber hinaus auch praksche Hilfestellungen für die eigeneWeinsammlung und heimische Weindegustaonen: Hilfreiche Tipps vermitteln einen präzisen Eindruck von Farbe, Geschmack und Besonderheiten. **www.tretorri.de**

LE PETIT von LES FINES LAMES – das ultimative Aficionado-Taschenmesser

Ein schlankes, multifunktionales Taschenmesser, mit dem Sie Ihre Cigarren anschneiden können - ein alltägliches Cigarrenzubehör mit Mehrwert!- Das Cigarrenmesser ist einfach zu handhaben und bietet den saubersten Schnitt, den Sie sich vorstellen können. Es eignet sich perfekt für den Anschnitt von Cigarren bis zu einem 70er Ringmaß. Nicht größer als andere Taschenmesser, aber dennoch vielseitiger mit der doppelten Funktionalität. Das Taschenmesser aus der Produktlinie LE PETIT von LES FINES LAMES ist in 6 verschiedenen Ausführungen und zwei Preisklassen erhältlich.

Damit das Cigarrenmesser immer gut geschützt ist, bietet LES FINES LAMES neben den Taschenmessern auch feinste Lederetuis an. Die in Frankreich handgefertigten Etuis sind in vier verschiedenen Farben sowie zwei Racing-Versionen erhältlich. Eine Heißprägung auf der Oberfläche verleiht den Lederetuis Fülle und Eleganz.

Entworfen in Marseille. Hergestellt in Thiers, der französischen Hauptstadt der Messerherstellung (Laguiole).

Die neuen Messer der Linie LE PETIT werden in Deutschland jetzt exklusiv von 5THAvenue an den Tabakwarenfachhandel verkauft.

Ab 159,- Euro, Lederetuis ab 38 Euro.

www.5thAvenue.de

Davidoff präsentiert «Year of the Rat»

Zur Feier des chinesischen Neujahrs präsentiert Davidoff ganz im Zeichen des chinesischen Tierkreises eine exklusive limitierte «Year of the Rat» Kollektion bestehend aus Zigarren, Pfeifentabak und Accessoires. Das achte Jahr in Folge haben die Davidoff Master Blender eine spezielle Zigarre in limitierter Auflage kreiert, die Tabaksorten unterschiedlichen Ursprungs in sich vereint. Die aussergewöhnliche Toro-Zigarre mit ihren reichhaltigen Aromen wird zweifellos den Gaumen von Aficionados rund um den Globus erfreuen.

www.davidoff.com

Jürgen David, der Ausnahmemetzger

Das erste Buch über und mit Metzgermeister Jürgen David, dessen Metzgerei erneut vom Gourmet-Magazin DER FEINSCHMECKER zum besten Metzger von Rheinland-Pfalz gekürt wurde. Der Ausnahmemetzger erzählt, wie aus seinem Beruf eine Berufung wurde und was jeder über Herkunft, Vor- und Zubereitung von Fleisch wissen sollte. Jedes Kapitel endet mit einer thematisch passendenRezeptstrecke. So konzentrieren sich die Rezepte der BBQ-Klassiker, wie Pastrami und Pulled Pork, auch hinsichtlich der Foodfotografie auf das Wesentliche, während sich die Nose-to-Tail-Rezepte im geradlinigen Look präsentieren.

Andere Wege einschlagen und Neues wagen – diesem Motto hat sich Jürgen David verschrieben, als er den väterlichen Betrieb nach und nach, seinen VOrtsellungen gemäß, „revolutionierte". Dabei fußen seine visionären Gedanken auf der Erfahrung von fünf Generationen.

www.tretorri.de

Pike Creek –Fokus auf Finish in Rumfässern

Kanadische Experimentierfreude in Perfektion! Dieser außergewöhnliche Whisky besteht aus 100 Prozent Mais und vermittelt damit einen prägnanten Bourbon-Charakter. Gereift in einem unklimatisiertem Warehouse in der Nähe des kleinen Flusses Pike Creek, gelangt dieser Blend zur Vollendung durch die Lagerung in Rumfässern. Die extrem schwankenden Temperaturen zwischen Winter und Sommer über 10 Jahre machen ihn einzigartig, da der Whisky je nach Jahreszeit mehr oder weniger mit dem Fass interagieren kann. Das oft verwendete Wort „Craft" wird hier auf kanadische Art und Weise neu interpretiert. Seine Komplexität, Milde und nicht zuletzt seine fruchtige Nase machen ihn sowohl für den Connaisseur, als auch für den Einsteiger in die Whisky-Welt äußerst interessant.

www.borco.com

La Aurora Original Blends 1985 Maduro

Ereignisreiche 116 Jahre liegen hinter La Aurora, der 1903 gegründeten Zigarrenmanufaktur und somit der ältesten der Dominikanischen Republik. Zahlreiche Marken - Meilensteine in der Geschichte des Hauses - kreiert von Inhabern und Masterblendern, entstanden in dieser Zeit. Die erfolgreichsten und beliebtesten Blends hat La Aurora wieder aufleben lassen. Nach der Einführung der neu interpretierten Original Blends La Aurora 1903 Cameroon, 1962 Corojo und 1987 Connecticut wird die Serie nun um die La Aurora Original Blends 1985 Maduro erweitert. Das wunderschöne Maduro-Deckblatt aus Brasilien betört die Sinne. Nicht nur optisch ist die La Aurora 1985 Maduro dadurch ein Hingucker. Zusammen mit Einlage- und Umblatttabaken aus Nicaragua und ebendiesem süßen Deckblatt ergibt sich eine variantenreiche Melange mit süßen Aromen.

www.alles-andre.de

Britische Wurzeln treffen auf französische Genusskultur

Cognacs des traditionellen Produzenten Thomas Hine & Co. gelten als eine der wichtigsten und traditionsreichsten Säulen dieser berühmten französischen Spezialitäten-Kategorie, die derzeit in Mixologen-Kreise eine entscheidende Rolle spielt. Im Rahmen des zunehmenden Cocktail-Trends gehören die Cognacs aus dem Hause Hine heute schon zum festen Sortiment vieler Restaurants, Bars und Hausbars. Nicht zuletzt konnte er sich durch die große Anzahl an Preisen und Ehrungen in vielen Ländern der Welt etablieren und an Relevanz zunehmen.
Hine Cognac verkörpert höchste französische Genusskultur, ohne dabei seine britischen Wurzeln zu verlieren. So ist er seit 1962 der einzige Cognac-Lieferant Ihrer Majestät Königin Elisabeth II. von England.
1791 ging der kaum 16 Jahre alte, englische Thomas Hine, inmitten der Französischen Revolution nach Frankreich. Dort erlernte er, in dem von seinem Vater bevorzugten Cognac-Haus in Jarnac, das Cognac-Geschäft von der Pike auf. Einige Jahre später, 1796, heiratete er François Elisabeth, die Tochter seines Chefs. In den folgenden Jahren entwickelte sich das Unternehmen dank des unermüdlichen Einsatzes und Könnens von Thomas Hine sehr erfolgreich.
Die „Eaux-de-Vie" reifen in französischen Eichenfässern, die das fruchtige Aroma bestehend aus Nelken, Birnen und Veilchen hervorheben und abrunden sollen. Bei der Lagerung in den Fässern wird stets darauf geachtet, dass die holzigen Noten nicht überwiegen, sondern das Destillat durch das aromatische Profil der Früchte und Trauben bestimmt werden soll. Dies wird durch die sorgfältige Auswahl von feinem Holz, welches nur leicht innen getoastet wird, gewährleistet.

Feinheit, Lebhaftigkeit und Finesse – diese drei Attribute sind in allen Qualitäten des Hauses Thomas Hine & Co. wieder zu finden und bilden den Grundpfeiler der Identität des Hauses. Mit ihrem eleganten und delikaten Geschmacksprofil eignen sie sich hervorragend in Kombination zu den raffiniertesten Gerichten und machen jede Mahlzeit in geselliger Runde zu etwas ganz Besonderem.

Rare VSOP
Fine Champagne Cognac
Ein harmonischer Blend aus mehr als 25 Cognacs aus der Grande und Petit Champagne. Rare VSOP ist ein sehr angenehmer, delikater Cognac. Sein Duft erinnert an fruchtige und blumige Aromen wie Jasmin und Akazie. Am Gaumen ist er delikat, überraschend, gut ausbalanciert, süßlich mit Noten von Vanille und Frucht. Im Abgang wunderbar samtig. 40 % vol, 0,7 L
Der empfohlene Verkaufspreis liegt bei ca. 50 Euro.
www.borco.com

VILLIGER
DO BRASIL

DISCOVER
BRAZILIAN
DIVERSITY.

Rauchen ist tödlich

Der NOMOS-Klassiker im Festtagskleid

Das Modell Tangente ist längst zur Ikone der Glashütter Manufaktur avanciert, seit Jahrzehnten NOMOS-Bestseller und vielfach preisgekrönt. Die berühmte Typografie der Ziffern, das reduzierte Blatt, das sehr flache und elegante Gehäuse zeichnen auch die jüngsten Tangente-Versionen aus. Neu bei den Handaufzugsmodellen ist das nachtblaue Zifferblatt mit glänzenden Akzenten, die für ebensolche Zeiten sorgen: Die kleinere Variante schmücken goldene Zeiger, Ziffern und Indizes, die mit dem Band aus hellem Veloursleder harmonieren. Die größere trägt festliches Silber auf dem dunklen Zifferblatt, und, passend dazu, ein Veloursleder-band in edlem Anthrazit.

Durch den Saphirglasboden von Tangente nachtblau und Tangente 38 nachtblau zeigt sich Handaufzugswerk Alpha, das bewährte Manufakturkaliber von NOMOS Glashütte, selbst schon ein Klassiker. Es zählt, äußerst zuverlässig und präzise, Sekunden, Minuten, Stunden.

Tangente nachtblau und Tangente 38 nachtblau sind ab sofort im ausgewählten Fachhandel erhältlich.

www.glashuette.com

Rezepte aus dem Nürnberger Essigbrätlein

„Buntes, knackfrisches Gemüse – saisonal abgestimmt und aus der Region" – hierin wurzelt wortwörtlich das Geheimrezept für den Erfolg des international bekannten Nürnberger Sternerestaurants „Essigbrätlein". Das große Gemüsekochbuch vereint dabei alle Rezepte der zwei beliebten „Gemüse"-Bände der gastronomischen Überflieger Yves Ollech und Andree Köthe, zugleich Gault-Millaut-Koch des Jahres 2012, in einem Band. Aber was steckt aus kulinarischer Sicht alles in Aubergine, Karotte, Schwarzwurzel, & Co.? Andree Köthe und Yves Ollech arbeiten seit mehr als 20 Jahren an ihren geschmacksintensiven und teils ausgefallenen Gemüsekreationen, die entweder ganz ohne Fleisch auskommen oder dieses perfekt ergänzen. Den Leser erwarten traditionelle und moderne Rezepte wie Rote Bete mit weißem Schokoladeneis, Kürbis mit Haselnusscreme und Kräutern, Eiszapfen mit Limette und viele weitere, einzigartige Kompositionen. Hier kommen auch Zutaten zum Einsatz, die den meisten wohl eher unbekannt sind: Baldrian oder Eisbegonie, Kiefernadeln oder Fichtentriebe, die von Yves Ollech und Andree Köthe in geschmackvolle Speisen verwandelt werden. Allerdings: Ganz unbedarft in der Gemüsezubereitung sollte der Leser nicht sein.

www.tretorri.de

Yellow Rose Premium American Whiskey

Im Herzen von Houston, der Hauptstadt des US-Bundesstaats Texas, entsteht seit 2010 ein ganz besonderer Craft Whiskey, hergestellt in der ersten legalen Brennerei der Stadt: Yellow Rose. Ab sofort sind die drei texanischen Qualitäten „Yellow Rose Outlaw Bourbon", „Yellow Rose Premium American Whiskey" und „Yellow Rose Rye Whiskey" auch in Deutschland erhältlich.Die texanischen Whiskeys der Yellow Rose Distillery sind ab sofort online im Schwarze und Schlichte Webshop und unter trinkladen.de erhältlich.

www.schwarzeundschlichte.de

Verstärkung für Vegueros – Das neue Format „Centrofinos"

„Veguero" ist das spanische Wort für den Tabakbauern. Ohne ihn gäbe es keinen Tabak für Cigarren. Seine Arbeit ist oft hart und mühsam. Jede einzelne, der oft über einhunderttausend Pflanzen auf einer Plantage muss von ihm mehr als 150 Mal während einer Vegetationsperiode überprüft und gepflegt werden. Diesen wichtigen Arbeitern, die seit Generationen den Tabak in Pinar del Rio kultivieren, ist die Marke Vegueros gewidmet. Nun kommt das vierte Format der Marke in den Handel: die Vegueros Centrofinos. Der Produktionsname des erstmalig erschienenen Formats lautet ebenfalls „Centrofinos". Mit einer Länge von 130 und einem Ringmaß von 50 entspricht sie einer etwas längeren Robusto. Das große Ringmaß kühlt den Rauch der überaus angenehmen, mittelkräftigen bis starken Mischung. Sie bietet unkomplizierten Cigarrengenuss für fast eine Stunde.

www.5thAvenue.de

Bayern – Das Kochbuch

Saftiger Schweinsbraten, cremiger Obazda, dampfende Knödel und lockere Dampfnudeln – für Menschen auf der ganzen Welt sind dies Inbegriffe der bayerischen Küche. Ihr unbestrittener Meister? Ist und bleibt Alfons Schuhbeck: Niemand sonst am Kochhimmel personifiziert die bayerische Koch- und Esskultur so authentisch wie er. In seinem neuen Standardwerk »Bayern – das Kochbuch« bringt er in über 450 klassischen Rezepten seinen Lesern die Grundlagen und Finessen eben dieser Kochkunst näher und verrät sein gesammeltes Küchen-Know-How. Deftig ist sie, die bayerische Küche, mit einer erstaunlichen Bandbreite. Alfons Schuhbeck versteht es, diesen traditionellen Gerichten zu einem modernen und raffinierten Auftritt zu verhelfen: Ob zünftigen Brotzeitschmankerln, raffinierten Vorspeisen, feinen Fisch- und herzhaften Fleischgerichte oder köstlichen Mehlspeisen und Desserts.

Als besonderes Schmankerl erklärt er in über 60 Step-by-Step-Rezepten anschaulich bebildert, wie man einen Fisch filetiert, das perfekte Blaukraut zubereitet oder die Brezenknödel gelingen.

www.zsverlag.de

Bushmills Single Malt Irish Whiskey 21 Year Old

Flüssiges Gold – 21 Winter, davon 19 in Bourbon oder Oloroso-Fässern und zwei in Madeirafässern, reift der Bushmills Single Malt Irish Whiskey 21 Year Old zu einem ganz besonderen Tropfen heran. Mitseinen Frucht,- Gewürz,- und Röstnoten und dem Geschmack von Nüssen und Rosinen ist er der perfekte Begleiter zur festlichen Jahreszeit. Im Abgang schmeckt er intensiv, mit einem Hauch von Lakritz. Dank seiner langen Reifung ist der Bushmills Single Malt Irish Whiskey 21 Year Old ein Whiskey von beträchtlicher Tiefe und bietet ein elegantes Zusammenspiel zwischen süß und trocken.

Der Bushmills Single Malt Irish Whiskey 21 Year Old ist zum Preis von 164,95 Euro (UVP) im Fachhandel erhältlich.

www.borco.com

OPINEL – Französische Schmiedekunst

Mit den neuen Küchenmessern LES FORGÉS 1890 öffnet OPINEL ein neues Kapitel bei seinen Kochmessern: Mit der vom Design-Studio BIG-GAME kreierten Serie bietet Opinel eine Kollektion geschmiedeter Kochmesser an, die auch anspruchsvolle Kunden begeistern wird. Inspiriert wurde sie vom Werk und der Persönlichkeit des Zwei-Sterne-Kochs Jean Sulpice, der die Auberge de Père Bise in Talloires, am See von Annecy leitet. Die aus Edelstahl X50CrMoV15 geschmiedeten Messer mit einer Rockwellhärte 56-57 HRC zeichnen sich durch Robustheit, Balance, Langlebigkeit und Schnittqualität aus. Der Griff aus stabilisiertem Buchenholz mit seinem ergonomischen Profil ist eine Hommage an das traditionelle Opinel Taschenmesser und bietet bemerkenswerte Griff- und Handhabungseigenschaften.

Acht Messer umfasst die Serie, um allen Wünschen gerecht zu werden: Die Auswahl ist groß genug, um auch speziellen Anforderungen zu genügen, zugleich bleibt Opinel den Werten Funktionalität gepaart mit Einfachheit treu.

www.herbertz-messerclub.de

ENJOY SMOKING

Zigarettenspitzen

mit Filter

SEIT 2

denicotea

www.denicotea.de

DIESEN MANN KANN MAN WEDER ÜBERSEHEN, NOCH ÜBERHÖREN ODER VERWECHSELN. DER KERL IST EIN ABSOLUTES ORIGINAL UND MIT 1,90 METER EIN FELS IN DER BRANDUNG DES HEKTISCHEN SHOW-BIZ. THOMAS HEINZE IST EINER DER GEFRAGTESTEN UND BELIEBTESTEN SCHAUSPIELER IN DEUTSCHLAND. UND DABEI BEGANN SEINE KARRIERE SO GANZ UND GAR NICHT NORMAL. ER WURDE IN BERLIN GEBOREN (29. MÄRZ 1964) UND WUCHS ZUNÄCHST MIT SEINEM VATER, DER US-AMERIKANISCHER OFFIZIER WAR, UND SEINER DEUTSCH-NIEDERLÄNDISCHEN MUTTER IN DEN USA AUF. NACH DER TRENNUNG DER ELTERN ZOG ER MIT SEINER MUTTER WIEDER NACH DEUTSCHLAND. UND DAS WAR NICHT LEICHT FÜR DEN AUFGEWECKTEN KLEINEN MANN. ER MUSSTE EINE NEUE SPRACHE LERNEN IN EINEM FÜR IHN FREMDEN LAND. NEUE UMGEBUNG, KEINE FREUNDE. DIE MUTTER MUSSTE SICH UM DEN UNTERHALT DER INZWISCHEN VIER JUNGS KÜMMERN UND SO WURDEN DIE GROSSELTERN ZU DEN WICHTIGEN BEZUGSPERSONEN. DIESE ZEIT PRÄGTEN DEN JUNGEN THOMAS HEINZE. ER LERNTE VERANTWORTUNG ZU ÜBERNEHMEN UND ERKANNTE SCHNELL, DASS MAN SELBST ETWAS TUN MUSS, UM SEIN GLÜCK ZU FINDEN. SEIN HUMOR WAR DABEI HILFREICH.

THOMAS HEINZE – *NIE UM EINE ANTWORT VERLEGEN*

»Klar kann ich kochen, aber ich weiß leider nicht, wo die Küche ist.«

TEXT: BODO MEINSEN
FOTOS: SCHNEIDER PRESS / ERWIN SCHNEIDER

Erste Schritte

An seiner Schule lernte Thomas Heinze neben den unvermeidlichen Wissensgebieten und den sozialen Begebenheiten außerhalb der Unterrichtsstunden auch reichlich Leben. Der gutaussehende und eloquente Teenager gab früh den Ton an. Seine Stimme wurde dabei markantes Markenzeichen und seine Fähigkeit, andere zu unterhalten kam gut an. So kam er auch erstmals mit der Schauspielerei in Berührung. Schultheater als Sprungbrett in eine internationale Karriere. Anfang der achtziger Jahre begann er ein Schauspielstudium an der Otto-Falckenberg-Schule in München. Mit Disziplin und Charme machte er seinen Abschluss und erhielt erste Theater-Engagements. Doch erträumte eigentlich vom Film. München war dafür wie geschaffen, leben hier doch etliche bekannte Filmemacher und Kollegen. Dieter Wedel war eine dieser schillernden Figuren des Filmgeschäfts. Der Meisterregisseur besetzte damals seinen Fernseh-Mehrteiler „Wilder Westen inklusive“ und Thomas Heinze wollte eine Rolle. Gesagt, getan. Eigeninitiativ bewarb er sich bei Wedel, der ihn fragte, ob er auch Schlittschuhlaufen könne. Thomas Heinze war schon damals nie um eine Antwort verlegen. „Natürlich kann ich Schlittschuhfahren, ich habe drei Jahre Eishockey gespielt.“ Eine glatte Lüge, die auch schnell aufflog. Er bekam die Rolle trotzdem – der Beginn seiner TV-Karriere.

Und immer weiter ohne Rast

Mit einem anderen Starregisseur ging die Erfolgsreise weiter. Sönke Wortmann nahm den charismatischen und stets etwas schelmisch wirkenden Heinze unter Vertrag. Zahlreiche Filme wie „Allein unter Frauen“, „Mr. Bluesman“, „Das Superweib“ mit Veronika Ferres und

Til Schweiger, sowie „Charley's Tante" entstanden in dieser Zusammenarbeit. Bis heute hält die Erfolgsstory des Thomas Heinze an. Im „Wunder von Lengede" oder in der Edgar Wallace.Parodie „Der Wixxer" überzeugte Heinze ebenso, wie in diversen Tatort-Folgen oder bei „Marie Brand". Schauspielpartner wie Heike Makatsch oder sein langjähriger Freund Jürgen Vogel schätzen ihn als Super-Kollegen, der professionell spielt, aber auch ein wahres Bündel an guter Laune ist. Davon konnten wir uns persönlich überzeugen. Bei einem guten Glas und feinen Tabakwaren (Carlos André Airborn) kamen wir ins Gespräch. Mit ihm über Genuss zu reden, ist beinahe müßig. Heinze empfindet Genuss in allen Lebenslagen. Da wird schon mal vom Kaviar genascht, weil der Koch beim Event die 500g Dose kurz unbeaufsichtigt ließ. Unschuldsmine inklusive. Gerne genießt er auch die Einfachheit der Küche. In Berlin gehört die Currywurst ja schließlich sowieso zum Leben. Einen besonderen Genuss bereitet ihm lachen. Er lacht gerne und viel, ab und zu auch gerne über sich selbst. Manche sagen ihm nach, er sei ein kleiner Chauvi. Das resultiert allerdings nur aus seinen pointierten Sprüchen, die er selbstbewusst in die Runde wirft. Er unterhält und animiert zum spaßigen Unfug. Er steckt die Menschen an. Und ein Chauvi ist der dreifache Papa wirklich nicht. Im Beisein seiner Lebenspartnerin Jackie Brown, die als Radiomoderatorin in Berlin ebenfalls hohe Beliebtheit genießt, wirkt Thomas Heinze sogar sehr sanft. Bei ihr lässt er sich fallen, um dann sofort wieder schelmisch zu werden. Jackie kennt das und liebt das. Langweilig war und ist es mit Thomas Heinze nie. Die beiden leben in einer Patchworkfamilie zusammen. Der gemeinsame Sohn Sam kennt seine Halbgeschwister, die Zwillige Lennon und Lucille aus der Beziehung mit Nina Kronjäger, gut und alle haben ein harmonisches Verhältnis zueinander. Auch das dürfte dem Talent von Heinze mit zu verdanken sein. Der Hüne mit dem Lausbubenge-

Filmographie Thomas Heinze *(Auswahl)*

1988: Der Teufel und seine zwei Töchter (Fernsehfilm)
Wilder Westen inclusive (Fernsehmehrteiler, 2 Folgen)
1989: Schwarzenberg (Fernseh-Zweiteiler)
1990: Eine Wahnsinnsehe (Fernsehfilm)
1991: Homo Faber
Allein unter Frauen
1992: Leise Schatten
1993: Dann eben mit Gewalt (Fernsehfilm)
Justiz
Mr. Bluesman
1994: Frauen sind was Wunderbares
1995: Japaner sind die besseren Liebhaber
1996: Das Superweib
Charley's Tante (Fernsehfilm)
Sexy Sadie
1997: Geisterstunde – Fahrstuhl ins Jenseits
Tatort – Eulenburg
1998: Frau Rettich, die Czerni und ich
1999: Sara Amerika
Traumfrau mit Nebenwirkungen
Der große Bagarozy
2000: Die Abzocker – Eine eiskalte Affäre (The Hustle)
20.13 – Mord im Blitzlicht (Fernsehfilm)
2001: Die Kreuzritter – The Crusaders (Fernsehzweiteiler)
2002: Was ist bloß mit meinen Männern los? (Fernsehfilm)
Auch Engel wollen nur das Eine (Fernsehfilm)
2002: Therapie und Praxis
2003: Paradies – Die Leidenschaft des Paul Gauguin (Paradise Found)
Im Visier des Bösen (Daddy)
My Father, Rua Alguem 5555
Das Wunder von Lengede (Fernsehzweiteiler)
2004: Typisch Mann! (Fernsehserie)
Autobahnraser
Der Wixxer
2005: Verführung für Anfänger
Ich bin ein Berliner
2007: Der Fürst und das Mädchen (Fernsehserie, 11 Folgen)
Neues vom Wixxer
Tatort – Das Ende des Schweigens
seit 2008: Marie Brand (Fernsehreihe)
2008: Time of the Comet
2009: 40+ sucht neue Liebe (Fernsehfilm)
Shoot the Duke
Zweiohrküken
2009–2010: Krimi.de (Fernsehserie, 2 Folgen)
2010: Im Spessart sind die Geister los (Fernsehfilm)
Aghet – Ein Völkermord (Fernsehfilm)
Bella Vita (Fernsehfilm)
Die Superbullen
2011: Bollywood lässt Alpen glühen (Fernsehfilm)
2012: Tatort – Keine Polizei
Der Blender (Fernsehfilm)
Bella Australia (Fernsehfilm)
Tatort – Borowski und der freie Fall
2012: Katie Fforde: Sommer der Wahrheit
2013: Sommer in Rom
Quellen des Lebens
Der Minister
2014: Lügen und andere Wahrheiten (Fernsehfilm)
2015: Tatort – Wer Wind erntet, sät Sturm!
Blochin – Die Lebenden und die Toten (Fernseh-Miniserie, 5 Folgen)
2016: Der Staatsanwalt (Fernsehserie, Folge Mord nach Mitternacht)
Alarm für Cobra 11 – Die Autobahnpolizei (Fernsehserie, Folge Cobra, übernehmen Sie!)
Tatort – Ein Fuß kommt selten allein
Tatort – Wir – Ihr – Sie
Vier gegen die Bank
2017: SOKO Leipzig (Fernsehserie, Folge Wer Wind sät)
Ein starkes Team – Vergiftet
Ein schrecklich reiches Paar
Die Firma dankt (Fernsehfilm)
Kommissarin Lucas – Löwenherz
Der gute Bulle
2018: Kroymann (Satiresendung, 1 Folge)
Chaos-Queens: Ehebrecher und andere Unschuldslämmer
Katie Fforde – Familie auf Bewährung
2019: Totengebet (Fernsehfilm)
Letzte Spur Berlin – Bonuszahlung
Professor T. – Lügen
Die drei !!!
Was wir wussten – Risiko Pille (Fernsehfilm)

sicht schafft es, sein Umfeld positiv zu stimmen. Davon konnten wir uns, wie gesagt, eindrucksvoll überzeugen. Seine Lässigkeit, sein Charme und seine scheinbare Unbekümmertheit sind Garanten für gute Laune. Dass er aber auch ernst und nachdenklich sein kann, widerspricht hier nicht. Er nimmt Teil am Leben mit allen Facetten und interessiert sich für das Zeitgeschehen. Er bildet sich eine eigene Meinung und vertritt diese unerschrocken. Er hat ja früh gelernt, auf eigenen Beinen zu stehen und für Ziele zu kämpfen. Der Erfolg gibt ihm Recht. Und wenn es dabei einer kleinen Flunkerei bedarf, wird es ihm bestimmt verziehen. Er begibt sich manchmal gerne auf Glatteis, denn schließlich kann er ja Schlittschuhlaufen.

Schön, dass wir diesen unterhaltsamen, talentierten und interessanten Mann kennenlernen durften. Wir haben die Zeit mit ihm genossen. Danke Thomas Heinze und noch viel Spaß im Leben.

VILLIGER
1492
HANDMADE
IN DOMINICAN REPUBLIC

villigercigars.com

Besuchen Sie unseren **Stand 4.B20 auf der InterTabac in Dortmund.** 20. – 22. September 2019

Im Foyer erkennt man sofort, dass es hier um Zigarrenkisten geht.
ARCA: Von außen recht unscheinbar. Nichts deutet auf die Fabrik hin, wenn nicht gerade ein LKW von Tabacuba draußen hält.Trotz modernster Technik werden immer noch einige Arbeitsgänge von Hand ausgeführt

»Havanna – Habana – Stadt der Zigarren XVIII«

ARCA
Kisten über Kisten

ZIGARREN WERDEN NACH IHRER FERTIGSTELLUNG IN HOLZKISTEN VERPACKT. DIESE SIND VERSCHIEDEN GROSS UND LACKIERT ODER NATURBELASSEN. DIE KISTEN WERDEN SPÄTER AN FAST ALLEN SEITEN KUNSTVOLL BEKLEBT UND AM ENDE DÜRFEN DIE WARNHINWEISE ZUR SCHÄDLICHKEIT DES RAUCHENS NATÜRLICH AUCH NICHT FEHLEN.

Text: Claudia Puszkar

Die ganze oder zumindest ein Großteil der Aufmerksamkeit des Aficionados gilt allerdings den Zigarren. Wie bei einem Geschenk, kommt es zwar auch auf die Verpackung an, doch diese ist zweitrangig.

Dies ist schade, vor allem, wenn man bedenkt, dass in Kuba selbst das Bekleben der Kisten, oder sollte man Verzieren sagen, immer noch in aufwändiger und liebevoller Handarbeit geschieht. Wie aufwändig auch die Herstellung einer Zigarrenkiste ist, wird einem erst so richtig klar, wenn man die neue Fabrik ARCA besichtigt hat.

ARCA, La fábrica de Envases para el Tabaco, die Fabrik für die Verpackungen von Zigarren, befindet sich in Havannas Stadtbezirk Guanabacoa und wurde erst Ende 2017 eingeweiht.

Diese Fabrik ist auf das modernste ausgestattet und die einzige Fabrik dieser Art auf der Insel überhaupt. Es handelt sich um eine Fabrik, die über die neueste Technik in der Holzverarbeitung verfügt und eine Kapazität von 8 Millionen Kisten pro Jahr hat. Die neue Fabrik ist Teil des Programmes zur Weiterentwicklung der Tabakindustrie. Bisher gab es nur Fabriken mit veralteter Technik. Ein Teil der Kisten musste sogar importiert werden.

Es ist faszinierend anzusehen, wie schnell die verschiedenen Teile für die Kisten zugeschnitten werden. Absolut präzise wird hier gearbeitet. Man muss bedenken, dass die Kisten aus Brettchen bestehen, die zusammengesteckt werden. Das erfordert Passgenauigkeit. Möglichst viele Arbeitsschritte erfolgen an modernen Maschinen. Juan Carlos Landa, der Direktor der Fabrik, ist sichtlich stolz auf seinem Rundgang durch die große, lichthelle Arbeitshalle und freut sich über die Bewunderung der Gäste für die Technik.

Genauso wie die Zigarren werden einige Arbeitsschritte bei der Herstellung einer Kiste immer noch von Hand ausgeführt. Vielleicht animiert durch die Arbeit der Maschinen, sind einige der Mitarbeiter Virtuosen in ihrem speziellen Arbeitsgang und es macht Spaß, ihnen bei ihrer Arbeit zuzusehen. Die Fabrik liegt in Havannas Stadtbezirk Guanabacoa. Dies ist einer der 15 so genannten Municipios der altehrwürdigen Stadt. Will man nach Guanabacoa kommen, muss man die Stadt Havanna in südöstlicher Richtung durchqueren. Guanabacoa ist einer der ältesten Stadtbezirke Havannas. Havanna wurde, vor übrigens genau 500 Jahren, an einem natürlichen Hafen errichtet und erlangte aufgrund dessen schon nach kurzer Zeit große Bedeutung im Welthandel. Der Stadtbezirk Guanabacoa liegt direkt hinter dem natürlichen Hafenbecken in Richtung Südosten, eine wahrscheinlich schon damals gut geschützte Lage.

Guanabacoa gilt als Hochburg der Anhänger der Santeria. Die Santeria ist eine ursprünglich aus Afrika, damals von den Sklaven mitgebrachte Religion, die heute auf Kuba sehr große Bedeutung hat und sich schon seinerzeit sehr stark mit dem Katholizismus der Spanier vermischte.

Hier in der Gemeinde lebte und wirkte der berühmte und von vielen hoch verehrte Babalaó (Santeria-Priester) Enriquito, mit bürgerlichem Namen Enrique Hernández Armenteros. Er starb 2017 kurz vor seinem 100. Geburtstag. Er soll so eine Art santero oficial („offizieller Priester“) gewesen sein, galt als höchster Repräsentant der Bewegung in Kuba und genoss wohl sogar die Anerkennung und Achtung der höchsten Kreise.

Guanabacoa steht auch in dem Ruf, ein Industriestandort zu sein. Davon sieht man allerdings, wenn man im Municipio ankommt, recht wenig. Der Stadtbezirk wirkt eher wie ein Dorf oder allemal eine Kleinstadt. Es scheint, als wäre man von der Hauptstadt meilenweit entfernt.

Die Fabrik findet man nur, wenn man weiß, wo man lang muss. Es gibt kein Hinweisschild, das den Weg anzeigt. Gleich neben der Fabrik befindet sich übrigens das Zentrallager von Habanos. Hierhin kommen alle Zigarren und werden für den Export fertiggemacht. Auf dem Weg zur Fabrik wurden wir von einem Auto überholt und angehalten. Die Insassen, ein Mann und eine Frau, meinten, hier ginge

Kisten über Kisten ...
Eine lichtdurchflutete Arbeitshalle ist ein angenehmer Arbeitsort. Modernste Technik im Bereich der Holzverarbeitung findet sich hier. Maschinen aus Deutschland waren und sind in Kuba sehr beliebt.

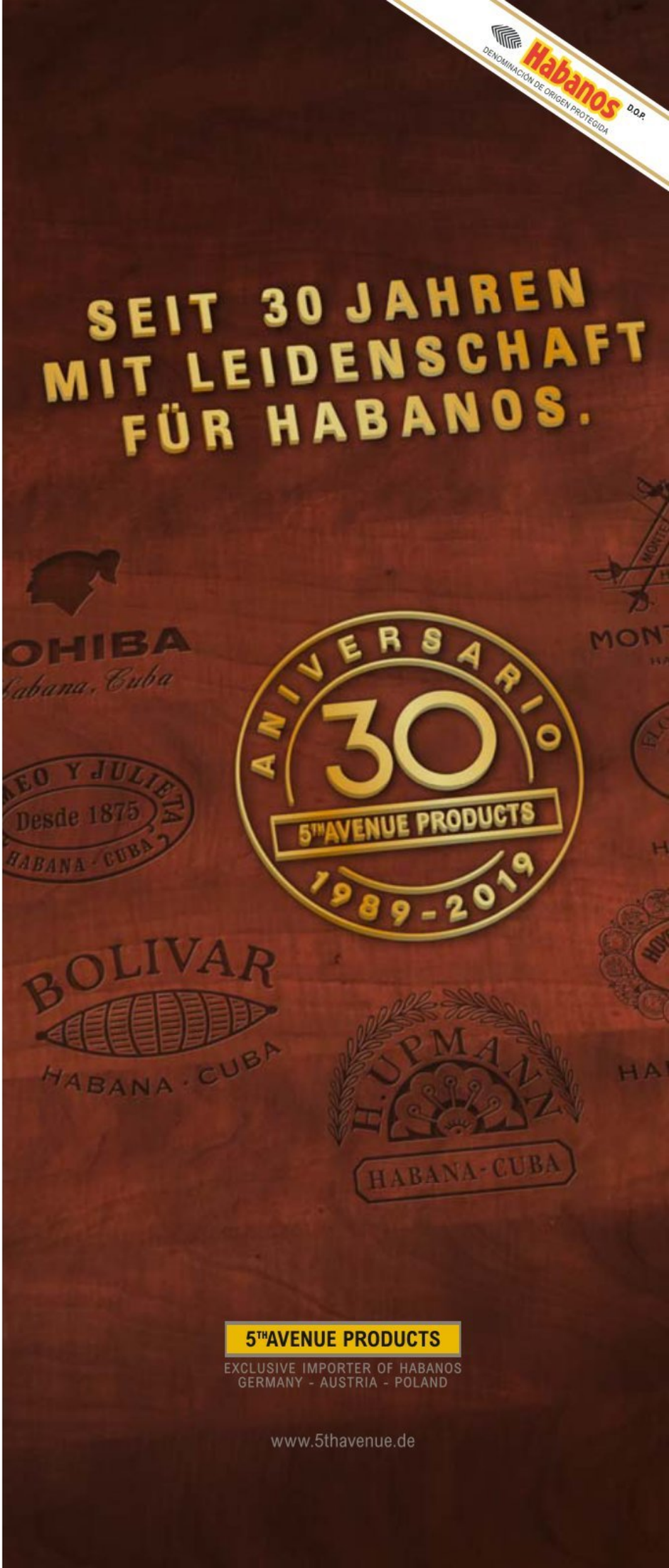
es nicht weiter, hier kämen wir nirgendwo hin. Als wir sagten, dass wir eine Einladung zur Besichtigung der Fabrik hätten, durften wir weiterfahren. Für einen ganz kleinen Moment hatte man das Gefühl, dass diese Beiden nicht nur freundliche Mitmenschen aus Guanabacoa waren, die uns zufälligerweise helfen wollten.

Aber nun wirklich zur Fabrik. Von außen ist es ein schlichter Zweckbau. Rundherum ist alles Freifläche, kein Baum, kein Strauch, im Sommer draußen brennend heiß. Im Foyer dann eine nette junge Frau, die ihren Schreibtisch vor einer zur Fabrik durchaus passenden Dekoration stehen hat. Zigarrenkisten unterschiedlichster Form hängen an der Rückwand, arrangiert in Form eines Fächers oder eines Straußes. Zigarrenkisten als Kunst.

Innen ist die Fabrik hell und weitläufig. Laut Aussage des Direktors Juan Carlos Landa ist diese Fabrik nicht nur auf dem neuesten Stand der Technik, sondern auch die Arbeitsbedingungen sind perfekt und Unfälle so gut wie ausgeschlossen. In Kuba ist normalerweise vieles alt und längst renovierungsbedürftig. Wenn man dann plötzlich an einen Ort kommt, der mit neuester und innovativer Technik ausgestattet ist, kommt man sich vor, als hätte man gerade eine Raumstation betreten. Hier hat Tabacuba S.A. an einer wichtigen Stelle gut investiert. Und damit nicht genug. Es wurde sogar daran gedacht, umweltfreundlich und nachhaltig zu wirtschaften, das heißt energiesparend und ressourcenschonend. Aus den Holzspänen beispielsweise werden Pellets gepresst, die dann als Biomasse weiter verwertet werden können.

Juan Carlos Landa und seinem Team geht es aber nicht nur darum, irgendwelche Zigarrenkisten herzustellen. Eine ganze Abteilung ist damit befasst, neue Designs zu entwerfen und umzusetzen, damit die Verpackungen noch einzigartiger und herausragender werden. Mithilfe der Maschinen können jetzt ganz neue Kistenformen hergestellt werden. Angefangen bei der Auswahl an Verschlüssen, über spezielle Folie zum Bekleben der Kisten bis hin zum perfekten Schriftzug für die Bezeichnung der Zigarren sind verschiedenste Gestaltungen möglich. Die Kisten sollen in ihrer Wertigkeit den Zigarren nicht nachstehen.

Und noch eines hat sich beim Besuch der Fabrik bestätigt: Kuba ist, trotz hier und da existierender Rauchverbote, ein raucherfreundliches Land. Im vorderen Bereich der Fabrikhalle ist eine „Area de Fumadores“, ein Raucherareal, ausgewiesen. Streng genommen hat man schlicht um ein paar Säulen ein paar Stricke gespannt und ein Schild drangehängt. Aus Brandschutzgründen darf nur in diesem Bereich geraucht werden. Aber immerhin müssen die Mitarbeiter nicht in die sengende Hitze vor die Tür und haben sogar ein paar Stühle und Bänke zum Sitzen. Perfekte Arbeitsbedingungen!



bunte VIELFALT

DA KOMMT FARBE INS SPIEL. SOWOHL BEI DEN RINGEN WIE AUCH BEI DEN DECKBLÄTTERN HALTEN DIE HERSTELLER EINE BUNTE VIELFALT FÜR UNS CIGARRENLIEBHABER PARAT. EINE GROSSE LINIE IST NICHT ERKENNBAR. VIELMEHR ERFREUEN SIE UNS MIT OPULENTER GROSSZÜGIGKEIT. EIN BISSCHEN GOLD DARF IN VIELEN FÄLLEN AUCH NICHT FEHLEN. ALSO NEHMEN WIR ES WIE ES IST UND BEKENNEN WIR UNS ZU UNSERER LEIDENSCHAFT. ZEIGEN WIR FLAGGE – UND VERSTECKEN WIR UNS NICHT IN DEZENTER ZURÜCKHALTUNG. NEHMEN WIR UNS EIN BEISPIEL AM BEKENNTNIS VIELER BÜRGER AUF DEN STRASSEN UNSERES LANDES: WIR SIND BUNT.

FOTOS: STUDIO JAN ROEDER

Auf welche Parameter wir in unserem Short-Tasting hinweisen bzw. welche Kriterien Ihre Kaufentscheidungen erleichtern können, sehen Sie hier unten.

NAME DER ZIGARRE | Vitola | Deckblatt | Umblatt | Einlage | Länge | Gauge | Preis | Vertrieb

GESAMTEINDRUCK [IN 6 STUFEN]:

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

MITTLERE AROMASTÄRKE [AUFGEHELLTE FARBFLÄCHE]:

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

AUSGEPRÄGTES AROMA [VOLLE FARBFLÄCHE]:

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

STÄRKE [IN 5 STUFEN]:

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

VF
1998
CAO
NICARAGUA
H.UPMANN
HABANA
CUBA
2018

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

LA AURORA 1985 MADURO

Vitola	Robusto
Deckblatt	Brasilien
Umblatt	Nicaragua
Einlage	Nicaragua
Länge	128 mm
Gauge	120,6 mm
Preis	5,60 €
Vertrieb	Arnold André

STÄRKE

sehr mild | mild | medium | kräftig | sehr stark

---

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

MONTOSA

Vitola	Toro
Deckblatt	Connecticut (Ecuador)
Umblatt	Mexican Sumatra
Einlage	Criollo und Piloto (Dom. Rep., Java, Indon.)
Länge	150 mm
Gauge	19,8 mm
Preis	4,10 €
Vertrieb	Arnold André

STÄRKE

sehr mild | mild | medium | kräftig | sehr stark

---

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

TOSCANELLO CASTANO RAFFINATO

Vitola	Zigarillo, konisch
Deckblatt	Italienischer Kentucky
Umblatt	–
Einlage	Indonesien, Brasil, Cuba, Paraguay
Länge	75 mm
Gauge	12,8 mm
Preis	1,06 € (5er Packung 5,30 €)
Vertrieb	Arnold André

STÄRKE

sehr mild | mild | medium | kräftig | sehr stark

---

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

A. FLORES EL TROVADOR NATURAL

Vitola	Robusto
Deckblatt	Ecuador
Umblatt	Nicaragua
Einlage	Nicaragua
Länge	127 mm
Gauge	20,6 mm
Preis	8,40 €
Vertrieb	Don Stefano

STÄRKE

sehr mild | mild | medium | kräftig | sehr stark

---

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

A. FLORES EL TROVADOR MADURO

Vitola	Robusto
Deckblatt	Mexico
Umblatt	Nicaragua
Einlage	Nicaragua
Länge	127 mm
Gauge	20,6 mm
Preis	8,40 €
Vertrieb	Don Stefano

STÄRKE

sehr mild | mild | medium | kräftig | sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

ROCKY PATEL HAMLET LIBERATION

Vitola	Toro
Deckblatt	Ecuador
Umblatt	Nicaragua
Einlage	Honduras und Nicaragua
Länge	162 mm
Gauge	21,8 mm
Preis	11,80 €
Vertrieb	Kohlhase & Kopp

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

---

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

VILLA ZAMORANO RESERVA

Vitola	Robusto
Deckblatt	Honduras
Umblatt	Honduras
Einlage	Honduras
Länge	127 mm
Gauge	19,8 mm
Preis	3,90 €
Vertrieb	Kohlhase & Kopp

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

---

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

INCA PERU ROCA

Vitola	Robusto
Deckblatt	Peru
Umblatt	Peru
Einlage	Peru
Länge	127 mm
Gauge	19,8 mm
Preis	5,80 €
Vertrieb	Kohlhase & Kopp

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

---

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

ROCKY PATEL NUMBER 6

Vitola	Robusto
Deckblatt	Honduras, Corojo
Umblatt	Honduras, Jamastran
Einlage	Honduras, Nicaragua, Jalapa
Länge	140 mm
Gauge	19,8 mm
Preis	9,20 €
Vertrieb	Kohlhase & Kopp

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

---

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

CAO NICARAGUA GRANADA

Vitola	Toro
Deckblatt	Honduras, Jamastran
Umblatt	Honduras
Einlage	Nicaragua
Länge	152 mm
Gauge	20,0 mm
Preis	6,90 €
Vertrieb	Scandinavian Tobacco Group

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

AVO SYNCRO RITMO BOX PRESSED TUBOS

Vitola	Toro
Deckblatt	Ecuador
Umblatt	Mexican San Andreas
Einlage	Nicaragua, Peru,
Länge	152 mm
Gauge	22,0 mm
Preis	11,40 €
Vertrieb	Davidoff of Geneva Germany GmbH

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

AVO SYNCRO NICARAGUA BOX PRESSED TUBOS

Vitola	Robusto
Deckblatt	Ecuador
Umblatt	Dom. Rep.
Einlage	Dom. Rep., Nic., Peru, Honduras, Brasilien
Länge	127 mm
Gauge	20,0 mm
Preis	10,30 €
Vertrieb	Davidoff of Geneva Germany GmbH

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

VEGUEROS CENTROFINOS

Vitola	Centrofinos
Deckblatt	Cuba
Umblatt	Cuba
Einlage	Cuba
Länge	130 mm
Gauge	19,8 mm
Preis	8,20 €
Vertrieb	5th Avenue

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

H.UPMANN PROPIOS EL 2018

Vitola	Mareva Gruesa
Deckblatt	Ecuador Connecticut
Umblatt	Dom. Rep.
Einlage	Dom. Rep, Nicaragua
Länge	120 mm
Gauge	18,3 mm
Preis	12,80 €
Vertrieb	5th Avenue

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

AKRA ANGEL 1899 CORONITA

Vitola	Coronita
Deckblatt	Ecuador
Umblatt	Brazil
Einlage	Dom. Rep., Nicaragua
Länge	102 mm
Gauge	15,9 mm
Preis	2,90 €
Vertrieb	AKRA

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

INDIAN MOTORCYCLE MADURO

Vitola	Robusto
Deckblatt	USA, Connecticut Broadleaf
Umblatt	Dom. Rep.
Einlage	Dom. Rep., Nicaragua
Länge	127 mm
Gauge	19,8 mm
Preis	6,20 €
Vertrieb	August Schuster GmbH

STÄRKE

sehr mild | mild | medium | kräftig | sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

INDIAN MOTORCYCLE CONNECTICUT SHADE

Vitola	Robusto
Deckblatt	Ecuador Connecticut Shade
Umblatt	Dom. Rep.
Einlage	Dom. Rep., Nicaragua
Länge	127 mm
Gauge	19,8 mm
Preis	6,30 €
Vertrieb	August Schuster GmbH

STÄRKE

sehr mild | mild | medium | kräftig | sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

ANN-EKS X GERDA

Vitola	Robusto
Deckblatt	Nicaragua
Umblatt	Nicaragua
Einlage	Nicaragua
Länge	133 mm
Gauge	19,8 mm
Preis	7,50 €
Vertrieb	August Schuster GmbH

STÄRKE

sehr mild | mild | medium | kräftig | sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

CASA DE TORRES LIMITED EDITION 2020

Vitola	Salomones
Deckblatt	Nicaragua
Umblatt	Nicaragua
Einlage	Nicaragua
Länge	178 mm
Gauge	21,4 mm
Preis	9,20 €
Vertrieb	August Schuster GmbH

STÄRKE

sehr mild | mild | medium | kräftig | sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

VILLIGER CHRISTMAS EDITION

Vitola	Robusto
Deckblatt	Brazil
Umblatt	Brazil
Einlage	Brazil
Länge	127 mm
Gauge	20 mm
Preis	9,00 € (im Sampler mit 2 Claro /1 Robusto)
Vertrieb	Villiger

STÄRKE

sehr mild | mild | medium | kräftig | sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

VILLIGER 1492

Vitola	Churchill
Deckblatt	Ecuador
Umblatt	Indonesia
Einlage	Dom. Rep.
Länge	178 mm
Gauge	19,1 mm
Preis	7,90 €
Vertrieb	Villiger

STÄRKE

sehr mild | mild | medium | kräftig | sehr stark

---

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

VILLIGER CORRIDA HONDURAS

Vitola	Salomones!
Deckblatt	Honduras
Umblatt	Honduras
Einlage	Honduras, Nicaragua
Länge	152 mm
Gauge	23,8 mm
Preis	9,00 €
Vertrieb	Villiger

STÄRKE

sehr mild | mild | medium | kräftig | sehr stark

---

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

VEGA FINA 1998

Vitola	VF 54
Deckblatt	Ecuador
Umblatt	Java Indonesia
Einlage	Colombia, Dom. Rep., Nicaragua
Länge	155 mm
Gauge	21,4 mm
Preis	7,90 €
Vertrieb	Villiger

STÄRKE

sehr mild | mild | medium | kräftig | sehr stark

---

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

VILLIGER CORRIDA BRAZIL CLUB

Vitola	Zigarillo (Club)
Deckblatt	Brazil, Arapiraca
Umblatt	–
Einlage	Cuba
Länge	96 mm
Gauge	9,6 mm
Preis	0,90 €
Vertrieb	Villiger

STÄRKE

sehr mild | mild | medium | kräftig | sehr stark

---

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

VILLIGER CORRIDA NICARAGUA CLUB

Vitola	Zigarillo (Club)
Deckblatt	Nicaragua
Umblatt	–
Einlage	Cuba
Länge	96 mm
Gauge	9,6 mm
Preis	0,90 €
Vertrieb	Villiger

STÄRKE

sehr mild | mild | medium | kräftig | sehr stark

FINE LIFE

Inspiration und Emotion vom Genussverlag

Ausgabe 04|2019

CUSTOM BIKES, BEST PLACES & CELEBRITIES

VERFÜHRUNGEN, GENUSSOASEN UND LIFESTYLE FÜR AFICIONADOS

INHALT

FINE LIFE 04|19

34-37

In den Alpen
& auf Ibiza

ZUFLUCHTSORTE ZUM ENTSPANNEN

38-43

LaVita Jubiläum

PROMINENTE KÜNSTLER MALEN FÜR DAS LEBEN

52-54

Best Places
in Havanna (Teil 8)

DIE VIELEN GESICHTER DES MALECÓN

44-45

Die Astrologin
Elizabeth Teissier

ICH WAR IMMER EINE KRIEGERIN

46-51

Hollister's MotorCycles

HEAVY METAL AUF ZWEI RÄDERN

52-55

Eine Abenteuer-
Tour durch

SWINGING CHICAGO

FINE LIFE
Community

Liebe FINE LIFE Genießerinnen und Genießer,

willkommen im Jahr 2020! Wir wünschen Ihnen Gesundheit, Erfolg und ganz viel Genuss. Wir würden uns freuen, wenn wir Sie auch in Zukunft mit feinen Geschichten, Reportagen und Idee begleiten dürfen. In diesem Jahr werden wir FINE LIFE weiter ausbauen. Neue Themenfelder, neue Autorinnen und Autoren und eine opulente Darstellung wirklich feiner Plätze stehen auf unserer Liste. Neugierig? Mit der nächsten Ausgabe werden Sie bereits die ersten Schritte in diese Richtung sehen. Wenn es gefällt, empfehlen Sie uns gerne weiter. Unser Wunsch für 2020 ist: lassen wir die FINE LIFE Community wachsen und gemeinsam schöne Genuss-Momente erleben. Sind Sie dabei?

Herzliche Grüße
Ihr

Bodo Meinsen
Verleger und Herausgeber

E-Mail: meinsen@genussverlag.com – Tel. ++49-(0)89-90 52 90 72

Alpenhof Murnau

Begeisterung erleben

ZWEI HUNDERTJÄHRIGE ALS NEUE ATTRAKTION IM ALPENHOF MURNAU. DIE ZWEI ORIGINAL ALMHÜTTEN SIND DER STAR BEI DER EINWEIHUNG MIT VIELEN FREUNDEN IM NEUEN PARK DES ELEGANTEN HOTEL-RESORTS ALPENHOF MURNAU.

Für Hotelier Christian Bär ist eine Herzensangelegenheit wahr geworden. Denn er hat die beiden 100-jährigen Alm-Hütten – die „Bock-Hütte" von der Zugspitze und die Hütte von Schloss Linderhof gerettet, eigenhändig zusammen mit seinem Bruder Thomas Bär, numeriert, zerlegt und per Hubschrauber in seinen Hotel-Park bringen lassen, wo diese originalgetreu wiederaufgebaut und detailverliebt eingerichtet wurden.

Gleich einer Reinkarnation sind diese beiden Hütten nun zu neuem Leben erwacht und verströmen eine Atmosphäre von behüteter Beschaulichkeit, ganz dem modernen Zeitgeist entsprechend, der die Wurzeln der Natur und des Echten sucht.

Die beiden Hütten bieten jeweils 20 bis 40 Personen Platz und laden geradezu ein für Feste, Feiern, kleine Kader-Meetings und natürlich für Familien-Treffen, bei denen „das W-Lan mal abgeschaltet wird und die Kinder sich nicht langeweilen müssen", so Christian Bär.

Die Hotel-Anlage, vor fünf Dekaden einstmals erbaut im Sinne eines luxuriösen Motels, gruppiert sich heute als Hotel-Resort jetzt neu von insgesamt 105 grosszügigen Zimmern und Suiten, wobei ein Neubau dazu gekommen ist, in dem nun weitere 25 exclusive Suiten punkten.

Auch das Restaurant Murnauer Reiter mit seinen drei Räumlichkeiten, der gemütlichen Zirbenstube, dem klassisch modernen Reiterzimmer und dem hellen Wintergarten, glänzt in revitalisierter Optik und bildet zum völlig

neuen Panorama-Restaurant mit eleganter Bestuhlung in Off-White zum natürlichen Eichenholz-Boden, sowie den dazugehörigen drei Stuben, die perfekte Ergänzung.
Ein ganz besonderes Highlight ist die vollkommen neue Küche, die Claus Gromotka - dem neuen Küchenchef - und seiner Crew die Startbahn für kulinarische Höhenflüge stellt. Ein weiterer Glücksfall auch diese Besetzung eines bayerischen Könners, der frische, regionale Küche kann, in erlesener bayerischer Übersetzung, nicht ohne hier und da mit einem Augenzwinkern eine kleine Erinnerung an seine japanische Phase einzubringen, Wer hier ankommt, wird mit einer ganz besonderen Herzlichkeit empfangen, einer Herzlichkeit, die geprägt ist von seinem neuen Hüter, dem Vollblut-Hotelier Christian Bär, der nun im vierten Jahr nicht nur dabei ist, den Alpenhof aus seinem Dornröschenschlaf zu erwecken, sondern ihm neues, zeitgemässes Leben einzuhauchen und in den Pulsschlag der Neuzeit zu führen.

Alpenhof Murnau Hotelges. mbH
Ramsachstraße 8
82418 Murnau am Staffelsee
Tel.: +49 8841 491-0
E-Mail: info@alpenhof-murnau.com
www.alpenhof-murnau.com

Hotel Cas Gasi auf Ibiza

Verschwiegenes Hideaway

WER AN IBIZA DENKT, DENKT AN JETSET, PARTYS UND DURCHTANZTE NÄCHTE.

ABER IBIZA IST VIEL MEHR. VOR ALLEM ERFINDET SICH DIESE ZAUBERHAFTE BALEAREN INSEL GERADE NEU UND AN VIELEN ORTEN FINDET MAN ECHTE, CHARMANT GELEBTE NACHHALTIGKEIT UND SOGAR BIO-FARMEN - WIE JENE VON MARGARET VON KORFF.

Cas Gasi, ein altes Bauernhaus auf einem vier Hektar großen Grundstück, hat seinen Ursprung im Jahr 1880 und seinen Namen von der Familie geerbt, der es in früheren Generationen gehörte. Es wurde vor ungefähr elf Jahren zu einem Agroturismo, als die derzeitigen Eigentümer beschlossen, das Haus ihrer Familie in einem Jahrzehnt in ein entzückendes 12-Zimmer-Hotel umzuwandeln. Während des Anpassungs- und Renovierungsprozesses wurde die traditionelle ibizenkisch-maurische Architektur beobachtet und beibehalten, die durch große Veranden und Terrassen, dicke Wände, Decken aus ibizenkischen Balken und die nach Süden ausgerichtete Originalfassade des Hauses gekennzeichnet war.
MARGARET VON KORFF, die im Restaurant ihres hinreissenden Boutique-Hotels „Cas Gasi" ein herausragendes „Farm-to-Table" Konzept anbietet, beweist jedem ihrer Gäste, dass Bio tatsächlich einher gehen kann mit Luxus. Das wird hier jeden Tag meisterhaft zelebriert.
So ist es nicht überraschend, dass dieses nur 14 Zimmer und Suiten-Hotel in Santa Gertrudis, zwar versteckt liegt, aber der favorisierte Geheim-Tipp internationaler A-Prominenz ist, die hier einfach mal abtauchen möchte, diskret,

lässig und dennoch auf sehr hohem Niveau. Exclusive Zimmer und Suiten, kostbar eingerichtet und gekonnt in Szene gesetzt, modische Eye-Catcher gehen einher mit insel-typischer Handarbeit. So hat Margaret von Korff einen ganz besonderen Ort erschaffen, voller Empathie und Diskretion, der Königliche Gäste genauso begeistert wie Schauspieler, Models, Künstler, Business-People und Verliebte.
Eingebettet in einen blühenden Park mit seinen mediterranen Pinien-, Orangen- und uralten Oliven-Bäumen findet man das Landhaus in einem friedvollen Garten Eden, der verschwiegener Rückzugsort ist, beschützte Plätze rund um den Pool offeriert und einfühlsame Treatments

ebenso bietet, wie regelmässige Yoga-Klassen. Weithin berühmt ist die Küche des Cas Gasi, perfekt inszeniert und begleitet von sorgsam ausgewählten Weinen und umsichtigem Service und es ist nicht verwunderlich, dass nicht nur die New York Times das Cas Gasi als eine der besten Adressen auf der Insel lobt. Die frischeste mediterrane Küche mit Produkten aus dem eigenen Bio-Gemüsegarten, lokale Produkte von den benachbarten Bauernhöfen, hausgemachtes kaltgepresstes Bio-Olivenöl aus Arbequina-Oliven und Eier von freilaufenden Hühnern sowie Fisch und Fleisch von höchster Qualität von den vertrauenswürdigen und zuverlässigen Lieferanten der Insel.

Hotel Cas Gasi
Camino Viejo de Sant Mateu,
s/n P.O. BOX 117
07814 Sta. Gertrudis | Ibiza | Spanien
Tel.: +34 971 19 77 00
E-Mail: info@casgasi.com
www.casgasi.com

20 prominente Künstler engagieren sich zum 20-jährigen LaVita Jubiläum

»Leben ist für mich der ganze Topf an Gefühlen, die das Leben für uns bereithält.«

(Christine Neubauer)

DAS EINZIGARTIGE SAFTKONZENTRAT LAVITA WIRD 20. ZU DIESEM ANLASS ERSCHEINT ENDE OKTOBER EINE JUBILÄUMSEDITION: DIE WERKE VON 20 RENOMMIERTEN KÜNSTLERN WERDEN ALS ETIKETTEN FÜR KURZE ZEIT DIE FLASCHEN DES SAFTKONZENTRATES ZIEREN. JEDES MOTIV IST DABEI AUF 1.000 FLASCHEN LIMITIERT. DER VERKAUFSPREIS DER JUBILÄUMSEDITION LIEGT BEI 55 EURO PRO FLASCHE – 10 EURO GEHEN DAVON AN DIE HILFSORGANISATION BILD HILFT E.V. „EIN HERZ FÜR KINDER". INSGESAMT WERDEN MINIMUM 200.000 EURO GESTIFTET, DAZU KOMMEN DIE VERSTEIGERUNGEN DER ORIGINALKUNSTWERKE

Foto: Schneider-Press/ Erwin Schneider

Das unverkennbare Design der braunen LaVita-Glasflasche mit dem blauen Etikett hat sich über die Jahre kaum verändert und sich so bei den Kunden eingeprägt. Mit dem 20-jährigen Jubiläum gibt es Grund genug zum Feiern und um sich herauszuputzen! Deshalb erhält LaVita für eine kurze Zeit ein neues Aussehen. In Kooperation mit 20 renommierten Künstlern und Prominenten, wie Kiddy Citny, Jürgen Schmiedekampf, Ameli Neureuther, Christine Neubauer, Francis Fulton-Smith, Harold Faltermeyer, Tilo Kaiser, Christian Nienhaus, Michel Friess, Suzanne von Borsody, Udo Dziersk, Stefan Zauner, Alexander Wussow, Jürgen Norbert Fux, Elke Sommer, Igor Oleinikov und Otto Waalkes sind 20 neue Designs für die LaVita-Etiketten entstanden. Hinter den jewei-

2

3

ligen Kreationen steckt die Interpretation der Künstler von LaVita – dem Leben, Gesundheit, Ernährung und Natur. Dabei trägt jedes Werk die individuelle Handschrift des Künstlers, wodurch unterschiedliche Gestaltungsmittel und -stile zum Einsatz gekommen sind. Von Urban Art über Fotoarbeiten und Collagen bis hin zur eindrucksvollen App Art – die Designs der Jubiläumsedition sind so unterschiedlich, dass jeder auf seinen Geschmack kommt. Die limitierte Serie umfasst 1.000 Flaschen pro Motiv und ist ab Ende Oktober exklusiv über den LaVita Onlineshop (lavita.de/shop) erhältlich. Der Verkauf ist an eine Charity-Aktion geknüpft: Der Verkaufspreis der Jubiläumsedition liegt bei 55,- Euro pro Flasche – 10,- Euro davon gehen an die Hilfsorganisation BILD hilft e.V. „Ein Herz für Kinder". Insgesamt wird dadurch eine Spendensumme von 200.000 Euro erzielt. Dazu werden auf zwei Veranstaltungen – bei Holger Stromberg in München und bei Walentowski Galerien in der Europapassage in Hamburg – die Originale der Künstler versteigert.

Das Thema gesunde Kinderernährung liegt LaVita-Gründer und -Entwickler Gerd Truntschka besonders am Herzen. Die Spenden aus der Jubiläumsedition gehen daher unter der Hilfsorganisation BILD hilft e.V. „Ein Herz für Kinder" zweckgebunden an Ernährungsprojekte in Deutschland. Außerdem werden im Rahmen der Künstlerkooperation Versteigerungen der Original-Kunstwerke auf Vernissagen in München und Berlin stattfinden, der Gesamterlös daraus geht ebenfalls an BILD hilft e.V. „Ein Herz für Kinder".

Für Gerd Truntschka ist das die schönste Art den Geburtstag des Saftkonzentrats zu feiern: „Vor 20 Jahren wurde ich von der Vision angespornt ein Produkt zu schaffen, das jedem nutzt – vom Leistungssportler, seinen Kindern bis hin zu seinen Großeltern. Mittlerweile bin ich selbst Opa und versuche meinen Enkelkindern eine gesunde, ausgewogene Ernährung nahezubringen. Sich gemeinsam mit unseren Kunden und den Etiketten-Künstlern deutschlandweit für Ernährungsprojekte stark zu machen ist ein großartiges Geburtstagsgeschenk für LaVita."

20 Jahre LaVita – 20 Künstler-Etiketten

6 Djamila Fierek – Bildtitel: ***Spread the Love*** (100 x 80, Mixed Media auf Leinwand)
„Lebensfreude, Farbigkeit und Licht – das sind die Dinge, die für mich zum Leben dazugehören." Es war Liebe auf den ersten Blick, als Schauspieler und Sänger Wolfgang Fierek seine heutige Ehefrau Djamila bei einer ihrer Vernissagen zum ersten Mal sah. Beide verband die Liebe zu Amerika, die sich auch in ihren farbenfrohen Acrylbildern – angelehnt an die Pop Art – widerspiegelt. Schon als Kind besaß Djamila Fierek Staffelei und Ölfarben, später studierte sie an der LMU München Bildende Kunst. Heute kann sie auf über ein Dutzend Ausstellungen zurückblicken.

19* Peter Kraus** – Bildtitel: ***Rock it (80 x 60 Acryl auf Leinwand)
„Leben bedeutet sich eine eigene Vorstellung vom Leben zu machen und dann zu versuchen, diese durchzuziehen." Peter Kraus feierte im März 2019 seinen 80. Geburtstag. Was nur wenige wissen: Seit seiner Kindheit ist die Malerei seine große Leidenschaft. Doch dann bestimmten Schauspielerei und Musik sein Leben. Als er in den 80er Jahren das erste Mal daran dachte, seine Karriere zu beenden, begann er wieder zu malen. 1995 präsentierte er seine erste Ausstellung. Heute träumt er davon, sich nach seiner Abschiedstournee endlich mehr Zeit für die Malerei nehmen zu können. Auch sein Bild handelt vom Träumen: „Träume sind so wichtig im Leben. Man muss auf alle Fälle träumen!".

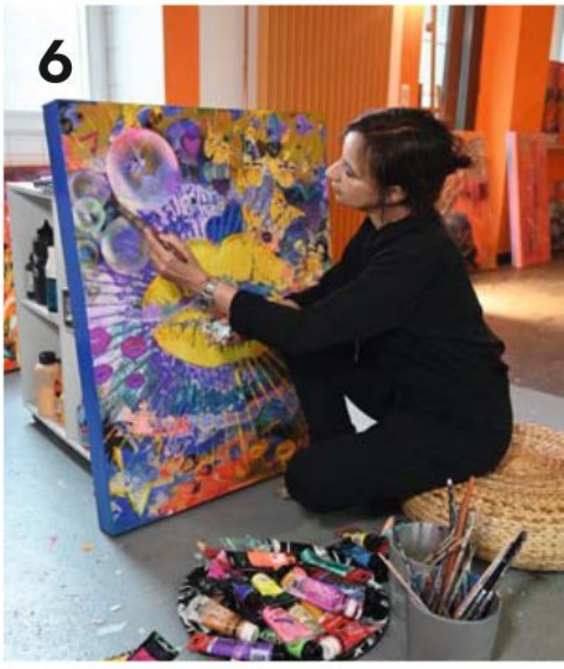
2* Christine Neubauer** – Bildtitel: ***Tango de la Vida (70 x 50 Acryl auf Leinwand)
„Leben ist für mich der ganze Topf an Gefühlen, die das Leben für uns bereithält."
Für die Erfolgs-Schauspielerin Christine Neu-

bauer ist die Malerei kein Hobby, sondern ihre ganz persönliche Ausdrucksform. „Ich habe gemerkt, wie gut es mir tut, vor einer Staffelei zu sitzen. Mit meinen Bildern verarbeite ich Emotionen" erklärt Christine Neubauer. Ihre Motive sind meist Frauen - mal verletzlich, nackt, erotisch, fröhlich oder selbstbewusst. Ihre „Weibsbilder" wurden bereits in renommierten Galerien ausgestellt, u.a bei Walentowski Galerien in München, Hamburg und auf Sylt. Für LaVita entstand „Tango de la Vida" – der leidenschaftliche Tanz des Lebens.

3 Otto Waalkes – Bildtitel: ***Liebe hinterm Deich*** (40 x 50, Acryl auf Leinwand)
„Das Leben ist viel zu kurz – doch leider bemerkt man das erst in der zweiten Hälfte."
Der malende Otto war lange nur am Rande präsent und das, obwohl er ursprünglich Kunst studierte. Doch der Erfolg als Komiker kam dazwischen. Erst als er bei einer Vernissage den Wunsch nach einer eigenen Ausstellung äußerte und der Galerist Walentowski einwandte, dass dazu nur noch die Werke fehlten, beschloss er wieder zu malen. Seine Gemälde sind oft Hommagen an bekannte Künstler.
Für unsere Charity-Aktion spendete er zwei sich liebende Ottifanten – denn was wäre das Leben ohne Ottifanten und die Liebe?

14* Harold Faltermeyer** – Bildtitel: ***Viva La Vita! (61 x 46 Acryl auf Leinwand)
„Zum Leben gehört sehr, sehr vieles: die Freunde, Familie aber auch der Tod." Harold Faltermeyer ist eine Musiklegende: „Axel F.", die Titelmelodie von Beverly Hills Cop, machte ihn Anfang der 80er weltberühmt und zum Wegbereiter der Synthesizer-Ära. Für den Soundtrack zum Film und die Hymne für „Top Gun" bekam er zwei Grammys. Er produzierte und komponierte u.a. für Donna Summer, Pet Shop Boys und Udo Jürgens. „Hot Stuff" und „Top Gun Anthem" wurden Meilensteine der Popmusik. Heute ist er auch für seine Pop Art Hirsche bekannt, ausgestellt in den Walentowski Galerien. „Viva La Vita" zeigt die Auseinandersetzung zwischen Leben und Tod. Die Tropfen symbolisieren das Leben, der Geweih des Rothirschen den Tod.

18* Michel Friess** – Bildtitel: ***My Super Heroes (150 x 90 auf überflextem Aluminiumblech - 2mm)
„Leben bedeutet für mich die Freiheit das zu tun, was ich gerne möchte." Er ist „Mister German Pop Art": Michel Friess. Mit seiner Mischtechnik aus Handsiebdruck, Malerei, Airbrush mit Spraydose und Papier-Collagen entstehen Werke mit viel Hingabe und Liebe zum Detail. Den Durchbruch schaffte er mit



Portrait-Arbeiten - u.a. für Angela Merkel, Billy Idol oder Giorgio Armani. Seine Werke wurden binnen kurzer Zeit mit Kunstpreisen ausgezeichnet und sind in namhaften Galerien und Ausstellungen von Las Vegas über New York bis Shanghai vertreten. Für die Jubiläumsedition kreierte er Superhelden, die das Leben beschützen.

7 **Juergen Norbert Fux** – Bildtitel: ***Kreis und Recon*** (120 x 120 Stahl Tasse mit Original Druck hinter Glas) „Familie, Gesundheit und die Welt sehen: das ist für mich das Entscheidende am Leben!" Juergen Norbert Fux arbeitet in seiner Heimatstadt Anif bei Salzburg ebenso wie in Miami, New York oder Tel Aviv. Seine zahlreichen Ausstellungen finden weltweit auf mehreren Kontinenten und in Städten wie Dubai, New York City, Peking, Hongkong oder Saint-Tropez statt. Im Mittelpunkt der Kunst steht die Porträtfotografie. Gedruckt auf Glas und Kunststoffträger oder organische Materialien, gerahmt oder getragen von Stahl, entstehen dreidimensionale Foto-Objekte. Sein Werk zeigt die Endlosigkeit und Lebensenergie – ausgedrückt unter anderem durch Farben und Kreise.

1 **Alexander Wussow** – Bildtitel: ***Catch me if you can*** (120 x 90, Acrly auf Leinwand)
„Leben bedeutet lachen, Freude am Leben zu haben, g'sund bleiben." Alexander „Sascha" Wussow ist seit rund 30 Jahren für seine ausdrucksstarken Bilder bekannt und ist damit als Künstler fast genauso lange unterwegs wie als Schauspieler. Schon in den frühen 1990er Jahren entdeckte er seine Liebe zur Malerei. Seit 1995 arbeitet er als freischaffender Schauspieler und Maler mit einem eigenen Atelier in Wien. Seine Bilder wurden seitdem in zahlreichen Ausstellungen gezeigt. Malen ist für Wussow „frei und direkt. Und es ist für mich ein Ventil. „Catch me if you can" ist eine Aufforderung zum „Catchen", zum Greifen nach dem Leben, der Gesundheit und der Freude.

12 **Stefan Zauner** – Bildtitel: ***Freiheit*** (100 x 70 Acryl auf Leinwand)
„Leben bedeutet für mich Freiheit und ein Lebensgefühl, das ich damit verbinde."
Bei den Stichworten Stefan Zauner und Freiheit denkt jeder sofort an die Band „Münchener Freiheit". Zauner ist Gründungsmitglied der populären deutschen Band, die in den 80er Jahren mit Singles wie „Tausendmal Du" oder „Ohne Dich (schlaf ich heut' Nacht nicht ein)" die Charts stürmte. Lange davor absolvierte er ein Kunststudium und arbeitete als freier Grafiker. Doch das Künstlerdasein allein wäre

ihm schnell zu ruhig geworden. Auch sein Bild zeigt Freiheit: „Da ist der große weite Himmel, das Meer, meine Frau Petra vor dem Bulli, der Beweglichkeit ausdrückt. Das ist für mich Leben, das Lebenswerte, LaVita."

11 Francis Fulton-Smith – Bildtitel: ***Quell des Lebens*** (110 x 75 Acryl auf Leinwand)
„Leben bedeutet für mich Urlaub von der Ewigkeit." Der Münchner malt seit seiner Kindheit. Beruflich ist er Schauspieler, Autor und Produzent. Er verkörperte über 150 Rollen. Der endgültige Durchbruch gelang ihm mit der Darstellung des Franz-Josef Strauß in „Die Spiegel-Affäre", für die er zahlreiche Preise gewann – u.a. den Bambi. Auf Reisen entfachte seine Liebe zur Malerei. Erst seit 2017 hat die Öffentlichkeit Zugang zu seinen Arbeiten. Sein Kunstwerk wurde von einer Karibik-Reise inspiriert: „Die Palme symbolisiert den Quell des Lebens, das Meer, die Spiritualität. Das Boot steht für die Zeit, die man nutzen kann, um von der eigenen Komfortzone zum Ort der Magie zu gelangen."

17 Kiddy Citny – Bildtitel: ***Die Welt im Arm*** (70 x 50 Acryl auf Leinwand)
„Leben bedeutet für mich wahrhaftig und empathisch zu sein, zu lieben und zu lachen." Bekanntheit erlangte Kiddy Citny als einer der Berliner „Mauermaler". Seine 1985 gemalten, 3,6 Meter hohen Köpfe eroberten von der Mauer über Touristenfotos und Postkarten die ganze Welt. Die illegale Aktion war der Versuch „Ostberlin mit Kunst einzuschließen". Mit dem Mauerfall gelangte seine Malerei mitsamt den betonschweren Bildträgern in internationale Kunstsammlungen – so auch ins New Yorker Museum of Modern Art. Sein Werk ruft dazu auf, die Welt im Arm zu halten, sie zu pflegen und für die nächste Generation in einem lebenswerten Zustand zu halten.

9 Udo Dziersk – Bildtitel: ***La Vita I – IV*** (4x 31,7 x 22 Gouache, Bleistift, Fineliner, Tonpapier)
„Leben ist in erster Linie wahrnehmen, spüren und auf das was mich umgibt reagieren."
Der einzigartige Stil von Udo Dziersk' Kunstwerken widersetzt sich einer pauschalen Kategorisierung. Seine Gemälde sind Collagen, vielschichtige Bilderbögen, die ein Thema aus verschiedensten Ebenen beleuchten und Dinge zu einer neuen Ordnung verbinden. Seine Werke waren Teil von Kunstmessen wie der Art Cologne, Art Basel oder Arco Madrid und wurden international ausgestellt. 2002 wurde er zum jüngsten Professor der Kunstakademie Düsseldorf berufen. Sein Bild zeigt Pflanzen, die wachsen. „Und Wachsen ist Leben".

16 Suzanne von Borsody – Bildtitel: ***La vida en mare*** (25 x 30 Acryl auf Leinwand)
„Leben bedeutet für mich Sein: träumen, Emotionen, Liebe, Freude, Trauer, nachdenken, nichts denken. Sein." Jahrelang hat Suzanne von Borsody ihr Talent für bildende Künste von der Öffentlichkeit ferngehalten. Dabei malt die Vollblut-Schauspielerin schon viel länger als sie schauspielert. In den 1970er Jahren schloss sie ihr Studium in München mit einem „Master of Art" ab. Sie absolvierte einige Akademie- und Atelieraufenthalte bei international bedeutsamen Künstlern. Erst 2012 zeigte sie ihre Werke erstmals der Öffentlichkeit - über ein Dutzend weitere Ausstellungen folgten. Für die LaVita-Jubiläumsedition malte sie „La vide en mare" – das Leben am Meer: „Wir kommen alle aus dem Wasser, aus dem Meer."

13 Elke Sommer – Bildtitel: ***Die süße Last*** (70,5 x 50 Mischtechnik auf Leinwand)
„Leben bedeutet, so viel Freude zu spenden, wie es nur möglich ist." Elke Sommer ist eine der wenigen deutschen Hollywood-Stars und stand in den 1960er Jahren mit Legenden wie Paul Newman und Dean Martin vor der Kamera. Neben der Schauspielerei ist die Malerei seit frühester Kindheit ihre Leidenschaft. Bereits mit 24 präsentierte sie ihre Kunst erstmals in den McKenzie Galleries in Beverly Hills mit einer eigenen Ausstellung der Öffentlichkeit. Von da an eroberte sie in Windeseile die internationale Kunstszene. Ihr Bild für die Jubiläumsedition zeigt eine „Symbiose der Tiere, der Menschen und der Pflanzen – also der Flora und Fauna."

8 Ameli Neureuther – Bildtitel: ***FOLLOW YOUR HEART*** (100 x 83, Giclée Fine Art-Print hinter Acrylglas)
„Das schönste Geschenk, das wir bekommen haben, ist das Leben." Während ihr Bruder in die alpinen Fußstapfen der Eltern trat, setzt Ameli Neureuther die noch längere Tradition der Künstlerfamilie Neureuther fort. Sie studierte Arts and Science sowie Modedesign und arbeitete anschließend für Marc Jacobs und Wolfgang Joop. Für LaVita entstand eine Interpretation von Frida Kahlo im App-Art-Stil, denn statt mit Pinsel und Leinwand arbeitet Neureuther mit Smartphone oder Tablet. „Das Herz steht für die Liebe und die Offenheit, der Vogel und der Schmetterling für Freiheit und die Biene für die Fortpflanzung. Das ist eigentlich alles, was man zum Leben braucht, um glücklich und gesund zu sein.

5 Igor Oleinikov – Bildtitel: ***Rolle*** (80 x 75 Öl-Buntstift auf Leinwand)
„Mein Leben ist meine Kunst. Durch meine Kunst kann ich mich als Mensch definieren."

Igor Oleinikov ist ein zeitgenössischer Künstler mit russischen Wurzeln. Nach seinem Abschluss an der Kunsthochschule Krasnodar begann er ein Studium an der Kunstakademie Karlsruhe und wechselte später zu Jörg Immendorff nach Düsseldorf. Seine Werke sind in zahlreichen Ausstellungen und in bedeutenden Sammlungen wie der Berliner Staatsbibliothek oder der Staatlichen Kunstsammlung Dresden zu sehen. Für LaVita entstand das Portrait des Gesichts seines Freundes. „Ich finde es hat etwas ganz Besonderes, etwas sehr Lebendiges."

10 Michael Fischer-Art – Bildtitel: ***Die Mauer muss weg*** (100 x 120 Acryl auf Leinwand)
„LaVita – das Leben – ist, dass zwei getrennte Völker aufeinander zugehen und ein Ganzes bilden." Kaum ein Künstler weltweit hat so viel Fläche bemalt wie der Leipziger Michael Fischer-Art. Der Pop-Art Künstler selbst schätzt sie auf rund 25 Quadratkilometer. Fischer-Arts Bilderwelten sind kritisch, provozierend und bunt. Seine Werke befinden sich in zahlreichen öffentlichen Sammlungen wie beispielsweise dem Haus für deutsche Geschichte in Bonn und waren seit 1995 in weit über 50 internationalen Ausstellungen zu sehen. Für LaVita entstand „Die Mauer muss weg": „Für viele ehemalige DDR-Bürger der Beginn des Lebens". Für Fischer-Art war es der Beginn eines Lebens als Künstler.

4 Jürgen Schmiedekampf – Bildtitel: ***The lion sleeps tonight*** (60 x 80 Öl auf Leinwand)
„Leben bedeutet für mich in der Gegenwart zu sein, mit allen Sinnen die Gegenwart wahrzunehmen." Schmiedekampf studierte Malerei in Bremen und Paris. Im Anschluss an das Studium arbeitete er zunächst als Hochschul-Dozent. Später zog es ihn für einige Jahre nach New York und Istanbul. Schmiedekampf gehört zu den Gründungsmitgliedern der Gesellschaft für aktuelle Kunst. Seine Arbeiten finden sich weltweit in zahlreichen Galerien, privaten Sammlungen und im öffentlichen Raum. Für die Jubiläumsedition hat er den Löwen und das Wasser als Motiv gewählt „Weil beides zusammen die Kraft und das Wasser die Rezeptur ist, die entscheidend ist."

15 Tilo Kaiser – Bildtitel: ***Noch 3 km bis zum Leben*** (100 x 80 Acryl und Crayon auf Leinwand)
„Leben bedeutet für mich, sich auch an den kleinen Dingen des Lebens zu erfreuen." Der international renommierte Künstler stellte bereits in Hongkong, Miami, New York, San Francisco und London aus. Tilo Kaiser vereint in seinen Werken unterschiedlichste Arbeits- und Ausdrucksweisen. Durch die Collagen-Technik fügen sich Einzelelemente aus der Architektur, des Designs oder der Botanik auf der Leinwand zu einem Ganzen. Für die LaVita-Jubiläumsedition hat er alle Elemente einfließen lassen, die er spontan mit dem Begriff Leben verbindet: „Da sind der Lebenskreislauf, das Herz und Gummibälle enthalten. Sie haben was mit Sonnenschein zu tun und mit dem Energiekreislauf des Lebens."

20 Christian Nienhaus – Bildtitel: ***Mein Herz schlägt den Takt des Lebens*** (70 x 50 Mixedtech auf Leinwand)
„Leben bedeutet die Zukunft."Christian Nienhaus studierte an der Akademie für Kunst und Mode Design in Düsseldorf und an der Ruhr Akademie in Schwerte Freie Kunst. Heute arbeitet er als Maler und kinetischer Künstler und stellt seit 2002 international aus. Seine Werke sind faszinierende Schichtarbeiten, die er selbst als „Mischtechnik" bezeichnet. Durch das Einbetten unterschiedlicher Materialien und der immer wieder auftauchenden Übermalung gibt es ständig Neues entdecken. Der Leopard steht bereit zum Sprung in die Zukunft, das Leben. Wer ihn länger betrachtet, dem fallen auf dem zweiten Blick auch die eingearbeiteten LaVita-Etiketten auf.

Heute vor 20 Jahren: Der Beginn einer besonderen Erfolgsgeschichte

Nach fünf Jahren Forschung und Entwicklung brachte Gerd Truntschka im Jahr 1999 das natürliche Saftkonzentrat LaVita auf den Markt. Die Basis bilden Obst, Gemüse, hochwertige Kräuter und pflanzliche Öle. Hinzu kommen Aloe Vera und viele weitere Lebensmittel. Mit dieser Zusammensetzung vereint LaVita alle wichtigen Vitamine und Spurenelemente, sowie Coenzym Q10, Carnitin, Enzyme, Aminosäuren und viele wertvolle sekundäre Pflanzenstoffe in einem Produkt. Durch die flüssige Form ist LaVita besonders gut verwertbar. Dies wurde seit Markteinführung mehrfach wissenschaftlich getestet und untersucht – mit herausragenden Ergebnissen. Daher hat sich auch in 20 Jahren sowohl am Produktkonzept als auch der Unternehmensphilosophie nichts geändert. Und so antwortet Truntschka auf die häufig gestellte Frage, ob in Zukunft eine Erweiterung der Produktpalette geplant sei: „Wir sind überzeugt, dass ein Produkt reicht, um die tägliche Ernährung ganzheitlich und natürlich zu optimieren". Der Erfolg bestätigt das: Heute ist LaVita ein gesund wachsendes Familienunternehmen, das in Kumhausen bei Landshut über 100 Mitarbeiter beschäftigt.

Elizabeth Teissier: Ich war immer eine Kriegerin

Die Zerstörung unserer Welt ist eine Schande

DR. ELIZABETH TEISSIER IST MIT IHREN KOLUMNEN UND ÜBER 40 BÜCHERN DIE MEIST GELESENE ASTROLOGIN EUROPAS. AUF IHREN RAT HÖRTEN SCHON DER FRANZÖSISCHE PRÄSIDENT MITTERRAND UND KÖNIG JUAN CARLOS VON SPANIEN. DIE PROMOVIERTE SOZIOLOGIN MACHT SICH SORGEN UM UNSERE ZUKUNFT, UM EINE WELTORDNUNG, DIE WIR SELBST AUF DEN KOPF GESTELLT HABEN. 2020 WIRD EIN SCHICKSALSJAHR, NICHT NUR FÜR EUROPA. GRUND GENUG, DIE SELTENEN UND WENIG POSITIVEN KONSTELLATIONEN ZU ERFORSCHEN UND FÜR IHRE LESER DOCH NOCH MAL RATGEBER ZU SCHREIBEN: 2020 – DIE GROSSE VERÄNDERUNG.

TEXT: BIRGITT WOLFF

FOTOS: SCHNEIDERPRESS/ ERWIN SCHNEIDER

Sie sprechen in Ihrem Buch von Ihrem astro - soziologischen Testament ...

E.T.: Weil ich keine 50 mehr bin und es mein letztes Astrologie Buch wird, bevor ich vielleicht meine Memoiren oder einen Roman veröffentliche, der schon in der Schublade liegt. Ich habe entdeckt, dass der Beginn unseres neuen Jahrzehnts ein ganz wichtiger Zeitpunkt ist, die Konstellationen sind selten und wenig positiv. Ich wollte wissen, wer davon betroffen ist, ob nur einige Zeichen und Länder oder wir alle, dann hat es mich nicht mehr losgelassen. Und ich musste schreiben, was ich fühle und denke, denn wir leben in einer verrückten Welt, mit der ich nicht mehr in Harmonie bin. Wir zerstören unseren Planeten - und damit meine ich nicht nur die Umwelt. Ich meine unsere Weltordnung, unsere Moral.

Was stört Sie besonders?

E.T.: Wie wir in die Natur eingreifen. Manche sogenannten Fortschritte unserer Wissenschaft machen mir Angst, wie das heimliche Züchten von Chimären, halb Mensch/halb Tier. Die Tierquälerei macht mich ganz kaputt. Oder menschliche Embryonen mit gentechnischen Methoden gezielt zu bearbeiten. Wir sind auf einem gefährlichen Weg, der hoffentlich nicht in einer Sackgasse endet. Wie kann man diese Entwicklung aufhalten? Das Problem ist das Bewusstsein. Und wir müssen wirklich kämpfen, um ein größeres Bewusstsein zu erlangen.

Nach Ihrer Schauspielkarriere haben Sie sich mit Astrologie beschäftigt. Und irgendwann haben Sie angefangen Weltprognosen zu machen. Das hat Sie angreifbarer gemacht, oder?

E.T.: Ich bin immer so gewesen. Ich bin ja mutig, nicht im Sinne von Abenteuer. Ich habe in USA mal einen Vortrag gehalten über die Frauen in der Geschichte, die wie ich einen Aspekt zwischen Mond und Mars haben, z.B. Cleopatra. Das sind Frauen, die eigentlich etwas Männliches haben. Mars ist der Planet der Männer und der Krieger. Ich war immer eine Kriegerin. Gottseidank habe ich auch die Venus ganz stark in meinem Horoskop und das gibt die Weiblichkeit. Und das Bedürfnis nach Harmonie. Ich liebe Harmonie.

Dann haben Sie aber den falschen Beruf gewählt...Wie ist das, wenn man sein Leben lang angegriffen wird?

E.T.: Furchtbar, ganz furchtbar. Ich habe schon

oft bitterlich geweint, z.B. als in einer deutschen Zeitung ein großer Artikel erschien gegen die Astrologie und gegen mich. Es war so grausam, so böse und so falsch. Ich lebte damals in Paris und habe zu Gerhard gesagt: Ich habe genug, ich lasse es sein, ich bin doch keine Masochistin, warum tue ich das alles... ich lebe auch lieber in der Komfortzone, dann gehe ich zur Schauspielerei zurück.

Warum tun sie es denn immer noch?

E.T.: Das sieht man in meinem Horoskop. Ich bin dazu gezwungen, das ist meine Mission. Es ist wunderbar zu entdecken, dass es eine mathematische Ordnung gibt im Kosmos, die uns widerspiegelt. Ich mache jetzt sogar Mikroastrologie, ich kann beobachten, dass die Qualität der Zeit von einer Minute zur anderen verschieden ist. Alles kann passieren, das Gute und das Böse. Ich schaue morgens in meine Ephemeriden ((astronomische Jahrbücher, Anm. der Redaktion) und kalkuliere z.B. die beste Zeit, wann wir ins Auto steigen sollten. Und dann packen wir manchmal wie verrückt, wenn ich sehe, dass wir zu einem ganz bestimmten Zeitpunkt wegmüssen.

Aber dann geht doch die Spontanität weg, die ein Stück Lebensqualität darstellt, oder?

E.T.: Das ist ein Problem. Von Natur aus bin ich sehr spontan. Von Zeit zu Zeit sage ich, ok, ich lasse mich überraschen, das ist aber ganz selten. Astrologie ist wie eine Droge geworden. Ich kann ohne sie nicht mehr leben. Meine ältere Tochter Isabell ist auch Astrologin, aber sie sagt zu mir, lass es doch einfach sein, jeden Tag Dein Leben davon bestimmen zu lassen. Darauf entgegne ich, dann bin ich doch wie alle anderen Menschen. Warum habe ich mir dann dieses Wissen angeeignet? Diese 50 Jahre Studium kann ich doch nicht einfach wegwerfen.

Was erwidern Sie Ihren Gegnern?

E.T.: Wenn Leute sagen, sie glauben nicht an die Astrologie, der Kosmos kann keinen Einfluss haben, antworte ich: man glaubt nicht an Astrologie, Astrologie ist wie Elektrizität, sie existiert. Wenn man es nie studiert hat, weiß man einfach gar nichts.

Könnten Sie mit einem Menschen leben, der die Astrologie ablehnt?

E.T.: Auf keinen Fall. Das war so mit meinem ersten Mann, er wollte nichts davon wissen. Er hat immer gesagt, was soll das, Du bist doch keine Hexe...Für ihn war das ein Schmarrn. Das war die Wurzel unserer Entzweiung. Ich habe immer gesagt, ich kann doch nicht mit Dir leben, wenn Du mich verurteilst für das, was ich tue. Das war der Kern unserer Trennung. Im Dezember 80 wollte er mit mir und den Kindern an einem Tag, der ganz schlecht für Reisen war, nach Südfrankreich fahren. Ich habe mich geweigert und wir haben so gestritten, dass er nachher sagte, ich kann nicht mein ganzes Leben nach den Sternen richten. Man braucht ein gegenseitiges Verständnis, deshalb gehen so viele Paare wieder auseinander, weil es nicht vorhanden ist.

Ihr zweiter Mann ist mittlerweile selbst Astrologe, übersetzt Ihre Bücher ins Deutsche? Haben Sie vor 38 Jahren gewusst, dass er Ihr Schicksal wird?

E.T.: Irgendwie schon, aber ich bin bei unserem ersten Treffen nicht sofort angesprungen, er war angezogen wie ein Papagei. Aber im Laufe der Zeit habe ich ihm beigebracht, wie man sich anzieht...(lacht) Ich brauche jemanden an meiner Seite, der intelligent ist, der alles versteht und Humor hat, mit dem ich aber auch streiten kann. Um sich nicht zu langweilen, braucht es Spannung und die haben wir.

Was ist in der Astrologie das Schwierigste?

E.T.: Die Interpretation. Deshalb schreibe ich immer, ich kann mich irren. Ich erinnere mich an eine meiner stärksten Prognosen, Tschernobyl. Ich hatte es auf den Tag 22/23 April passiert etwas mit der Atomenergie. Ich wusste nicht wo, aber ich wusste wann und was. Und als es passierte, konnte ich es zunächst nicht glauben, ich war so verblüfft und natürlich traumatisiert, wie wir alle waren. Denn zwischen der Theorie, der abstrakten Kalkulation und dem, was sich daraus entwickelt, sind manchmal Welten.

Sie machen beispielsweise das Horoskop von Donald Trump und entdecken bedrohliche Einflüsse. Was löst das bei Ihnen aus?

E.T.: Es ist zunächst ganz mathematisch, ganz rational, Berechnungen von gewissen Planeten-

positionen, Quadrate oder Oppositionen, die in Donald Trumps Horoskop erscheinen. Der Vollmond vom 14.September hat stark reflektiert auf das Horoskop von Donald Trump. Und da ich das USA-Horoskop auswendig kenne, habe ich bereits Anfang August gesehen, dass diese Spannungen von ihm sich auf die USA übertragen und umgekehrt, dass beide zur gleichen Zeit verletzbar waren. Es würde also etwas passieren! Ich dachte zunächst an ein Attentat, denn als Kennedy erschossen wurde, war dieser Aspekt angegriffen, auch viele andere tragische Vorkommnisse. Aber die Stärke, also wie groß die Auswirkung sein wird, das kann man nicht berechnen. Astrologie ist nicht quantitativ, sondern qualitativ. Und dann kam die Ukraine-Affäre. Ich schaue, wenn ich solche Prognosen mache, sicherlich mehr Nachrichten als normalerweise. Ich bin neugierig, will wissen, ob ich mich geirrt habe. Ich habe mich allerdings selten geirrt.

Wie sind die Einflüsse bei unserer Kanzlerin, Angela Merkel?

E.T.: Sie ist Krebs vom 17. Juli Es gibt große Spannungen in ihrem Horoskop, schon jetzt November 2019 und im Frühling 2020 wieder. Das heisst, wenn sie nicht bereits im November geht – ich denke sie ist krank – dann im Frühling.

Wenn man wie Sie auch durch seine Schönheit berühmt und umschwärmt wurde, ist Altwerden dann nicht härter?

E.T.: Oh ja, es macht viel verletzlicher, jede neue Falte, die man sieht. Wenn Du nicht mit diesem Geschenk Schönheit gesegnet wurdest, einfach immer durchschnittlich warst, bist Du der eigentliche Gewinner im Alter. Trotzdem würde ich nicht in die Natur eingreifen. Wenn man 80 Jahre mit sich gelebt hat und nicht zu wüst aussieht, dann sollte man nicht eingreifen, um jemand anderes zu werden. Denn das passiert auf jeden Fall, das bist nicht mehr Du, den Du im Spiegel siehst. Es ist gar nicht lustig alt zu werden, aber vielleicht hat jemand Freude daran, vermeintlich jünger auszusehen. Weil es ein Trost sein kann, für mich ist das eine Illusion.

Hollister's MotorCycles

Heavy Metal auf zwei Rädern

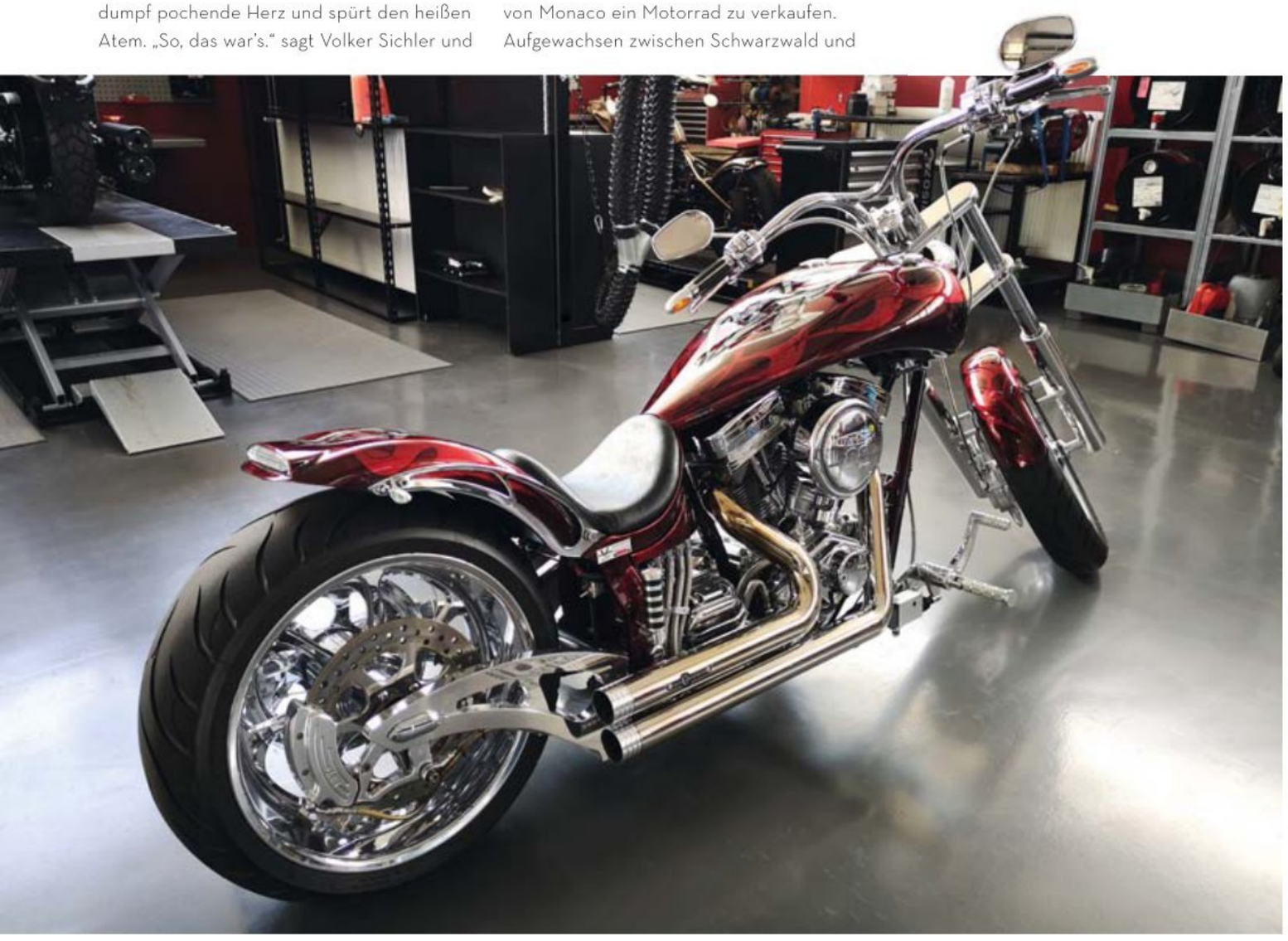
FOTO: DEJAN MARINKOVIC

DAS LEBEN IST WIE MOTORRADFAHREN: DU MUSST DICH VORWÄRTS BEWEGEN, UM NICHT DAS GLEICHGEWICHT ZU VERLIEREN. EINER, DER DAS VERINNERLICHT HAT, IST DER MOTORRADBAUER VOLKER SICHLER MIT SEINER MARKE „HOLLISTER'S MOTORCYCLES". 1988 GESTARTET UND MÄCHTIG GAS GEGEBEN, MUSSTE ER IMMER WIEDER STEINEN AUS BRÜSSEL AUSWEICHEN UND NEUE WEGE EINSCHLAGEN, UM SICH TREU ZU BLEIBEN. ER HAT ES GESCHAFFT – NICHT EINMAL DER STRAHLENDE GLANZ AUS MONACO KONNTE DEN 53-JÄHRIGEN BLENDEN.

TEXT: ELMAR SCHALK

FOTOS: NINA BAUER

Es ist ein Ding aus einer anderen Welt, das dort am Boden kauert: So wie sich die schillernde Haut über den 250-Kilo-Koloß spannt, so wie die Rippen glänzen und die schmale Taille in sanfte Rundungen übergeht, hat es etwas Außerirdisches. Plötzlich erhebt sich das Geschöpf mit heiserem Röcheln. Leuchtdioden flammen auf, man hört das dumpf pochende Herz und spürt den heißen Atem. „So, das war's." sagt Volker Sichler und



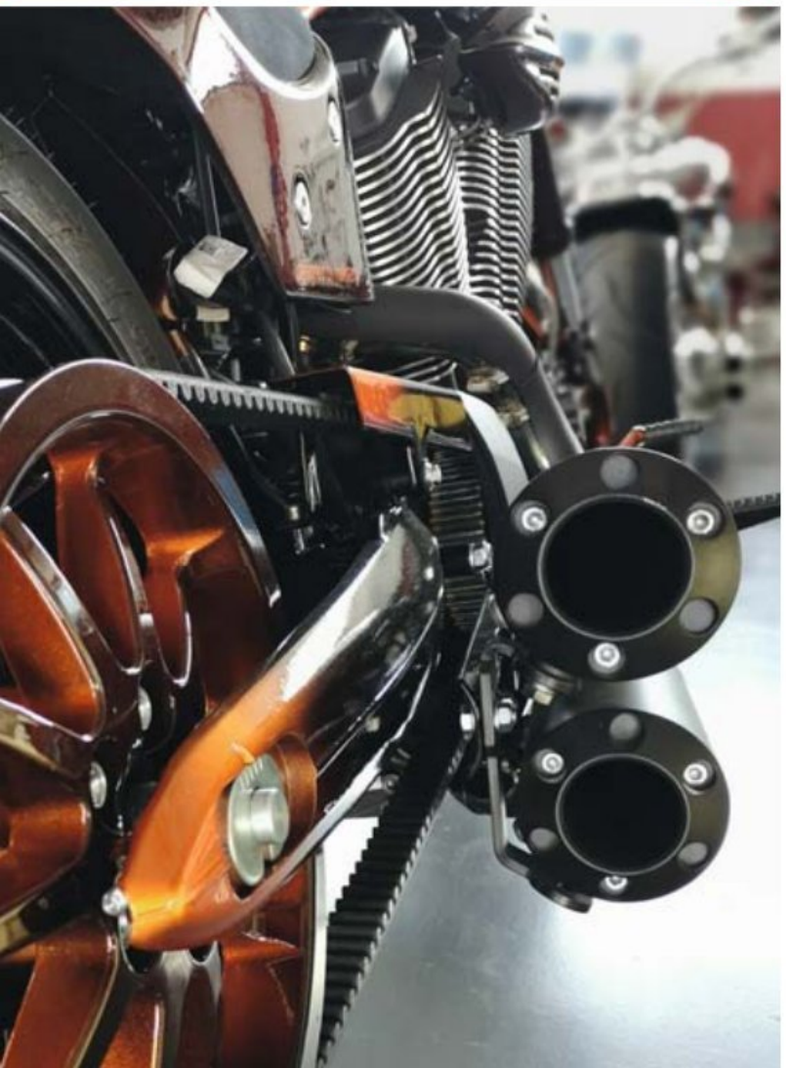
drückt auf seine Fernbedienung – die Kreatur erstirbt. 2002 hatte er die Maschine namens „Phantom" erschaffen und war in den Olymp der Customizer aufgestiegen: Auf der Daytona Bike Week in den USA wurde sie zum „Schönsten Motorrad der Welt" gekürt. Diesen Start-Ziel-Sieg wiederholte der Mann aus Rottweil im Jahr darauf, als er seine „Excite" vorstellte, die auf den zwei wichtigsten US-Motorradshows den Sieg holte. Wie eine Amazone im Abendkleid erschien sie damals auf dem Catwalk. Unter den zahllosen Bewunderern war auch der Harley Davidson-Firmenchef Willie G. Davidson: „The nicest bike I've ever seen." Im Gegensatz zur unverkäuflichen Phantom kam die Excite in einer limitierten Auflage von 25 Stück auf den Markt. Kostenpunkt: 100.000,- Euro. Kein Pappenstiel, trotz Handarbeit. Der elegante Donnerkeil erregte aber international so viel Aufsehen, dass Volker Sichler Bestellungen aus aller Welt erhielt.

Niemals hätte er sich träumen lassen, dem Kronprinzen von Bahrain oder Fürst Albert von Monaco ein Motorrad zu verkaufen. Aufgewachsen zwischen Schwarzwald und Schwäbischer Alb, wollte er Fußballprofi werden, bevor ihn das Zweiradvirus packte, bevor er bei Motorradrennen mitfieberte und sein Mofa so extrem frisierte, dass es von keinem Gesetzeshüter der Region mehr übersehen werden konnte. Mit 16 Jahren hatte Sichler dann sein Schlüsselerlebnis, als ein Harley-Club mit schweren Maschinen an ihm vorbeidonnerte: „Da wusste ich: Das ist es. Und das Gefühl ging nie wieder weg." Sein erstes Motorrad war noch ein Ausflug ins Reich der Geschwindigkeit („Mit meiner Kawasaki GPZ habe ich so viel von der Strecke und der Umgebung übersehen"). Danach sorgten die Chopper aus Milwaukee für das richtige Feeling – eine Mischung aus Power, Sound, Vibration und dem unerklärlichen

Prickeln, das allein der Mythos der legendären Marke bis heute bei vielen Menschen hervorruft. Für den gelernten Maschinenbauelektroniker spielte indes die Individualisierung eine nicht minder große Rolle, weshalb er bereits seine erste Harley komplett umbaute. 1988 gründete er in der Nähe seines Heimatortes „Hollister's MotorCycles" mit eigener Fertigung, Werkstatt und Showroom. Der Name „Hollister" steht dabei nicht nur für eine kalifornische Kleinstadt, in der eines der ersten Bikertreffen vor 72 Jahren schlagzeilenträchtig aus dem Ruder lief, Hollister war auch die Geburtsstunde der Customizer-Szene. Und der Motorradbauer wollte ebenfalls Geschichte schreiben.

Der Verkauf von selbst importierten gebrauchten und neuen Harley Davidson-Motorrädern ließ sich gut an. Zum einen, weil Volker Sichler das richtige Näschen für Trends hatte und beispielsweise das Modell Fat Boy importierte, bevor Arnold Schwarzenegger damit in „Terminator II" über die deutschen Kinoleinwände bretterte. Zum anderen, weil der bekennende Perfektionist seine geschickten Finger einfach nicht von den US-amerikanischen V-Twins lassen konnte. Der Standardteile überdrüssig, entschied er sich bei der Verschönerung immer öfter für Zubehör aus eigener Fertigung. Vor 20 Jahren schließlich der erste Meilenstein in der Firmengeschichte: Hollister's MotorCycles wurde beim Kraftfahrtbundesamt in Flensburg als nationaler Hersteller mit eigener Herstellernummer eingetragen. „Beim Customizen von Harleys bin ich allein schon durch den Rahmen immer wieder an Grenzen gestoßen„ Deshalb begann der Hollister's-Chef eigene Fahrwerke und Motorräder zu bauen, von denen er selbst immer geträumt hatte.

Ein Satz sollte schließlich 2001 sein Leben ändern: „Irgendwann gehe ich mit so einem Motorrad in die USA, wo sich die Größten messen." Als Sichler einige Tage später die Zeitung aufschlägt, entdeckt er die Schlagzeile „Kleinstunternehmen will an die Weltspitze", weil ihn ein Journalist beim Wort genommen hatte. Moralisch in Zugzwang gebracht, nahm der Motorradbauer die Herausforderung an und erschuf – top secret – in den folgenden Monaten sein Custombike Phantom. Die anschließende Präsentation im Kraftwerk Rottweil sei „die Hölle" gewesen,



HECHO A MANO — EL CRIOLLITO A. FLORES — TAMBORIL - RD

In der traditionellen «Hochburg» der dominikanischen Zigarrenherstellung Tamboril fabriziert A. Flores auch die neueste Kreation seiner verschiedenen Zigarrenlinien

«EL CRIOLLITO»

Das Deckblatt von Ecuador, das mexikanische Umblatt und die Longfiller-Tabake aus der Dominikanischen Republik und Nicaragua – zusammengeführt zu einer vollendeten Komposition – bescheren einen hervorragenden Rauchgenuß gehaltvoller Art.

Darüber hinaus überzeugt das sensationelle Preis-Leistungsverhältnis aller sechs Formate, die in typischen 24er Holzkisten angeboten werden.

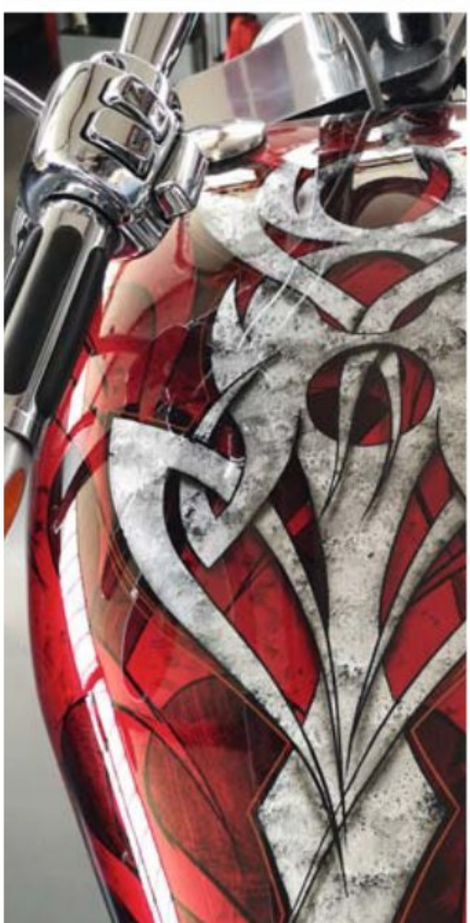
Format	Größe	KVP/Kiste	KVP einzeln
Puritos	4 x 34	69,60 €	2,90 €
Half Corona	3 ½ x 50	91,20 €	3,80 €
Short Gordo	4 ¼ x 58	100,80 €	4,20 €
Robusto	5 x 54	110,40 €	4,60 €
Dbl.Magnum	6 x 60	124,80 €	5,20 €
Setenta	7 x 70	163,20 €	6,80 €

Don Stefano

Zigarren – Zigarillos
100 % TOBACCO in PERFECTION
info@donstefano.com

erinnert sich der Designer: „Statt der erwarteten 600 Menschen kamen 1200 Besucher und drei Fernsehteams." Und mit dem unerwarteten Erfolg auf der Daytona Bike Week stand Hollister's dann zum ersten Mal im internationalen Rampenlicht. Im nächsten Jahr setzte man mit der Kleinstserie des Luxusdampfers Excite noch eins oben drauf und wurde zur meistgefragten Marke. Der 90 PS-Dampfhammer mit 1600 ccm Hubraum erschien als wahre Inkarnation einer Designstudie: Kein anderes Motorrad huldigte den Rundungen im „Curved Style" so exzessiv wie die Kreation aus 2003. Bei einem großen Hersteller hätte dieser Entwurf nie den Sprung aus der Schublade geschafft – zu gewagt die Form, zu teuer die Produktion. Doch Volker Sichler wollte lediglich zeigen, was er mit Hollister's alles vermag. Denn der Mann hat zwar Träume, aber ist kein Träumer: „Wir müssen immer versuchen, Design, Funktionalität und Wirtschaftlichkeit unter einen Helm zu bekommen." Die Rechnung mit dem exklusiven Flaggschiff ging auf; auch andere, auf Maß geschneiderte Bikes wurden in der Rottweiler Edelschmiede für solvente Kunden gefertigt. Plötzlich wollte jeder so ein Schmuckstück haben oder den Vertrieb im eigenen Land übernehmen – egal ob in England, Indien, Saudi Arabien oder an der Côte d'Azur. In diesen aufregenden Jahren reist der Motorradbauer rund um den Globus, fertigt Bikes für rumänische Geschäftsmänner und reiche Texaner, für das saudische Königshaus ebenso wie für prominente Gesichter.

Er lernt viele Menschen kennen – sympathische, die ihr Vermögen nicht zur Schau stellen und solche, die auf Yachten gerne Champagner verspritzen. Und der bodenständige Schwabe erkennt schnell, dass auch in diesen Sphären nicht alles aus Gold ist: „Ich habe noch nie so viele Schwätzer wie in Monaco getroffen", lacht Sichler. Mancherorts erlebt er auch krasse Gegensätze: „Zu einem Event in Neu Dehli hatte mich eine Firma eingeladen, die nur Luxusfahrzeuge vertreibt, etwa den Koenigsegg – das Auto kostet rund zwei Mio. Euro! Ringsum nur Armut und Elend und dann kommen wir mit diesem Prunk. Das fand ich erschreckend." Vom Geruch des Geldes angelockt, zeigen sich fernerhin Trittbrettfahrer, Psychos und kriminell versierte Mitmenschen. Irgendwann gehört es zum Business, Personen und Informationen telefonisch abzuklopfen. Doch das ist zeitaufwendig und weitaus nervenaufreibender als die Neuentwicklung einer



Custom Twin Serie, die der Motorradbauer 2010 für weniger als 30.000 Euro pro Bike auf den Markt bringt. Zwei Jahre später wird Hollister's zusätzlich Vertragshändler der neuen US-Marke Victory Motorcycles.

Der Mutterkonzern – Polaris – hatte in dieser Zeit auch weltweit die Rechte der ehemaligen Motorradmarke Indian gekauft. Einst eine erfolgreiche Firma, die rund 70 Prozent aller Motorradpolizisten der Vereinigten Staaten mit Fahrzeugen belieferte, ging das Unternehmen 1953 in Konkurs. Die Legende der Indian lebte aber weiter. Auch Volker Sichler besitzt seit vielen Jahren mehrere betagte Modelle. Umso mehr freute es ihn, als er 2014 die von Polaris wiederbelebte Marke ins Programm nehmen konnte. Ein Umzug in größere Räumlichkeiten war nun unumgänglich. Neben dem Bau der eigenen Hollister's-Maschinen hatte er sich vermehrt auf den Umbau der Victory-Motorräder spezialisiert. Entsprechend geschockt war er, als die Marke zugunsten der Indian 2016 eingestellt wurde: „Wir mussten unser Spezialgebiet – das Customizing – komplett auf Indian umlegen." Durch seine Erfahrungen der letzten Jahrzehnte war dies aber fast ein organischer Prozess: „Was wir für Victory konstruiert haben, kommt heute den Indians zugute." Die nötige Flexibilität bewies Hollister's auch bei den Stolpersteinen aus Brüssel, als die Euro4 Abgasnorm alles durcheinander wirbelte. „Unser Motorenhersteller RevTech wollte die Umstellung und das damit verbundene große Investment nicht mehr mitmachen. Und für uns ergab es betriebswirtschaftlich keinen Sinn, auf andere Motoren umzusteigen", erklärt Sichler nicht ohne einen gewissen Ärger. Er sei entschieden für die Klimarettung und den Umweltschutz, „aber wir sprechen von Motoren, die so sauber sind, dass der TÜV ernsthafte Probleme hat, die Werte zu erfassen. Und wir sprechen hier von Saisonfahrzeugen, die maximal sechs Monate im Jahr gefahren werden", schüttelt der Mann aus Rottweil den Kopf.

So steht nun in seinem Laden die letzte verkäufliche Hollister's-Maschine inmitten von Euro4- und Euro5-konformen Indians und wartet auf einen Liebhaber. Während also große Firmen wie Honda oder Harley Davidson so prominente Modelle wie Gold Wing und V-Rod einfach ausmustern, muss eine kleine, exklusive Marke ihre Produktion einstellen. Doch Volker Sichler besitzt mehr natürliche Bodenhaftung als jeder Rennreifen beim Moto GP. Denn das Verlangen nach Individualität ebbt bei seinen Kunden ja nicht ab – egal ob sie nun eine Hollister's-Maschine, eine Victory oder eine Indian kaufen. Im Gegenteil: Jede Vereinheitlichung führt automatisch zu einer Gegenbewegung. Und Herausforderungen gibt es mehr als genug. In der Werkstatt wartet eine umgebaute Maschine in Silbergrau und Schwarz darauf, vom Kunden abgeholt zu werden. In Kombination mit den mattschwarzen Anbauteilen fällt sofort ihre bildschöne Lackierung auf dem Tank ins Auge – ein fieser Totenkopf mit Irokesenschnitt. Nebenan steht im Showroom das neueste Indian-Modell, eine schmucke Scrambler namens FTR. So fabrikneu wirkt sie fast ein wenig brav. Doch bei Volker Sichler ist es nur eine Frage der Zeit, bis sich ein Kunde genau dieses Modell ganz individuell im Hollister's Style customizen lässt.

Fine Life – Best Places in Havanna (Teil 8)

Die vielen Gesichter des Malecón

Blick auf den Malecón von der Festung „El Morro" aus

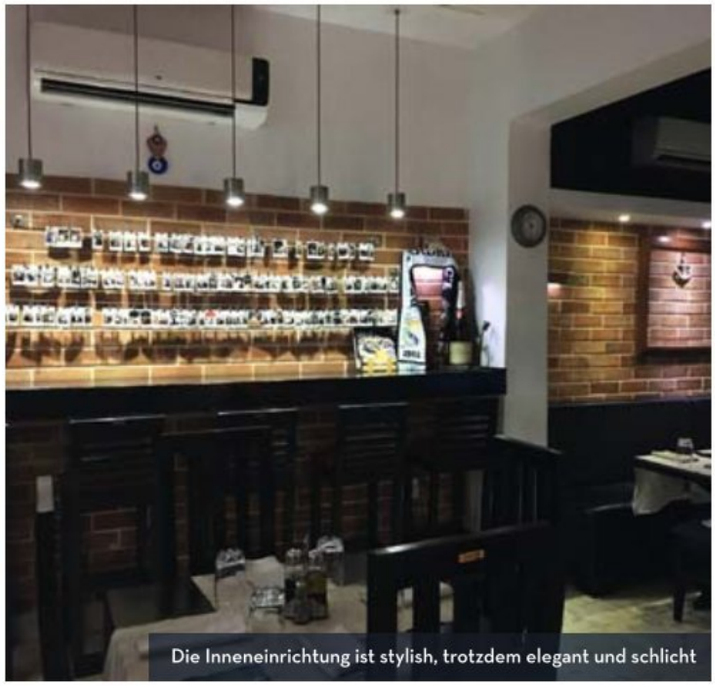
JEDER KENNT DEN MALECÓN VON HAVANNA! ER IST WAHRSCHEINLICH DER BERÜHMTESTE MALECÓN DER WELT, DENN MALECÓN IST EIGENTLICH NICHTS WEITER ALS DIE SPANISCHE BEZEICHNUNG FÜR EINE UFER- ODER KÜSTENSTRASSE. DER MALECÓN VON HAVANNA IST EINDRUCKSVOLL, SEHR ABWECHSLUNGSREICH UND ZIEHT TÄGLICH MENSCHENMASSEN AN. VOR ALLEM AM ABEND, WENN SICH DIE HABANESEN AUS DEN STAUBIGEN UND DRÜCKEND HEISSEN STRASSEN DER STADT, IN DENEN KAUM EIN LÜFTCHEN GEHT, ANS MEER BEGEBEN UND HIER DIE KÜHLE ABENDBRISE GENIESSEN. DANN MISCHEN SICH AUCH GERN TOURISTEN UNTERS VOLK, UM MIT DABEI ZU SEIN.

TEXT: CLAUDIA PUSZKAR

Blick auf die Uferstraße bei Nacht

Am schönsten ist der Malecón, wenn die Sonne untergeht und die Häuser entlang des Malecóns in dieses besondere Licht getaucht sind. Der Sonnenuntergang ist atemberaubend, jedoch kurz. Um ihn nicht zu verpassen, muss man im richtigen Moment da sein, denn durch die Nähe zum Äquator dauert der Sonnenuntergang hier wesentlich kürzer als beispielsweise in unseren Breitengraden.
Es tut einem beinahe in der Seele weh, wenn man mit ansieht, wie versucht wird, die Häuser am Malecón zu erhalten. Ist eines der Häuser fertig, sieht es im nächsten Jahr wieder fast genauso aus wie vorher. Das raue Seeklima ist schuld, dass kaum eine Fassade hält. Man empfindet Bewunderung für diejenigen, die diesen Kampf weiterkämpfen und nicht aufgeben.
Der Malecón hat viele Gesichter. Viel hängt vom Wetter ab. Ist es bewölkt und damit eher grau, verliert er seine Ausstrahlung. Tagsüber in strahlendes Sonnenlicht getaucht, kann die Hitze trotz Meeresbrise drückend werden. Wenn es sehr windig ist, besonders in den Wintermonaten, schlagen hohe Wellen über die Mauer. Dann muss der Malecón gelegentlich gesperrt werden, bis sich das Wetter beruhigt hat.
Auf der Uferstraße ist außerdem immer viel Verkehr. Dabei hat man das Gefühl, dass es Geschwindigkeitsbeschränkungen für Kubaner in der Regel nicht zu geben scheint. Das ist insofern bedenklich, da die Straßen oft in keinem so guten Zustand sind und die Autos erst recht nicht. Ich glaube, ich kann mich an die wenigen vor Ort gesichteten Fahrzeuge erinnern, die in Deutschland durch den TÜV gekommen wären. Nur dieses Jahr war es sehr ruhig auf dem Malecón. Dies hatte einen tragischen Hintergrund. Im Juni gab es einen schweren Unfall, ein Autofahrer hatte an einem Abend die Kontrolle über sein Auto verloren und war in die Menschenmenge gefahren. Es gab Tote und einige Verletzte. Plötzlich fanden Geschwindigkeits- und Alkoholkontrollen statt und alle fuhren viel ruhiger und langsamer.
Das war leicht irritierend, ist es doch sonst Sache des Fußgängers, über eine in mehreren Spuren stark befahrene Straße zu gelangen, ohne dass die Autos abbremsen und einen nur durch ungeduldiges Hupen und gleichzeitiges beschleunigen zu schnellerem Gehen drängen. Aber das nur am Rand.
Da eine Stadt am Meer wie Havanna auch immer von seinem Meerblick lebt, sind am Malecón die schönsten Plätze der Stadt zu finden. An den folgenden sollte man unbedingt gewesen sein.
Entlang des Malecóns gibt es eine ganze Reihe Hotels, alte und legendäre, aber auch ein paar neue. In einem Beitrag über den Malecón darf natürlich das Hotel „Nacional" nicht fehlen. Es ist und bleibt das „Monumento Nacional de Cuba" und hat nicht umsonst den Status eines Kulturdenkmals. Inzwischen hat es Patina angesetzt, aber die Terrasse mit Blick auf das Meer ist immer noch einer der schönsten Orte auf dieser Welt. Und das, obwohl sich in den letzten Jahren das Ambiente dieses Ortes leider nicht zum Besseren verändert hat. Aber so ist das gelegentlich in Kuba.

Auf der Terrasse des Hotel „Nacional“ zu sitzen und eine Zigarre zu genießen ist immer noch eine der schönsten Beschäftigungen, die es auf der Welt gibt



Die Inneneinrichtung ist stylish, trotzdem elegant und schlicht

Hier zaubern die Köche und man kann dabei zusehen: das HM7 bietet hervorragendes Essen

Zum Glück gibt es jetzt, was einen herrlichen Ausblick angeht, einen neuen Hotspot in Havanna: die Terrasse des gerade erst fertiggestellten Hotel „Packard“ ganz vorn am Malecón. Hier schaut man nicht nur aufs Meer, sondern auch auf das „Castillo de los Tres Reyes del Morro“, kurz die Festung „El Morro“ genannt. Die Festung wurde im 16./17. Jahrhundert am Eingang zur Hafeneinfahrt Havannas erbaut. Der Name „El Morro“, die Nase, war auch schon vorher die Bezeichnung des Landstückes, auf dem die Festung steht, denn dieses sieht von oben betrachtet tatsächlich wie eine Nase aus. Der Blick über den Terrassenpool ist einfach traumhaft. Nachts sendet der Leuchtturm seine Signale über das Meer und pünktlich und allabendlich um neun Uhr kann man von hier am besten den „Cañonazo“, den Kanonenschuss, hören. Einfach herrlich!

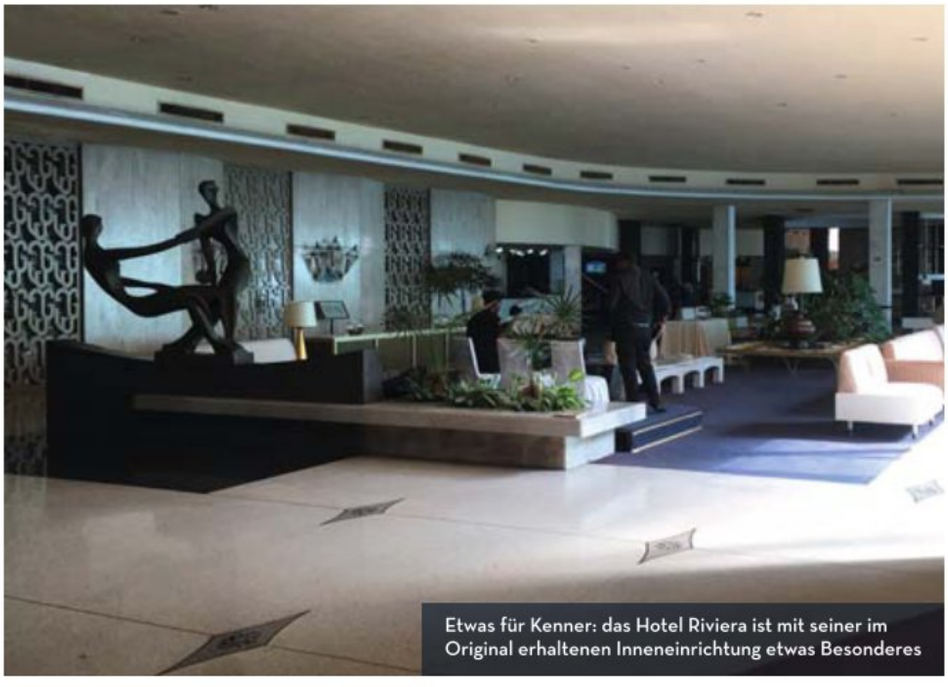
An der Kreuzung des Malecón zur Avenida Paseo findet man das moderne Havanna, das sich momentan, so wie die gesamte Insel, in einer sehr schwierigen Situation befindet. Säße man jetzt auf der Terrasse des Restaurants HM7, blickte man wahrscheinlich sehr oft auf eine sehr lange Schlange an Fahrzeugen, die stundenlang anstehen, um noch etwas vom längst rationierten Benzin zu bekommen.

An dieser Kreuzung befinden sich das Hotel „Melia Cohiba“, das Hotel „Riviera“ und seit wenigen Jahren zwei kleine Restaurants, das „HM7“ und das „Area 53“.

Hier ist besonders das „Habana Mia 7“ zu empfehlen, oder auch kurz „HM7“ genannt. Es ist ein sehr modernes privates Restaurant. „Habana“ Mia heißt ‘ mein Havanna ’, die 7

Sensationeller Blick, den man einfach nur genießen muss

Ein Symbol der 90er Jahre: das Hotel Melia Cohiba



Etwas für Kenner: das Hotel Riviera ist mit seiner im Original erhaltenen Inneneinrichtung etwas Besonderes

steht für die Hausnummer 7 an der Avenida Paseo. Sehr geschmackvoll eingerichtet, ist auch die Küche exzellent. Hervorragende frische Zutaten werden verwendet. Und auch hier hat man vom Balkon einen wundervollen Blick auf das Meer. Am besten genießt man dazu einen Cocktail aus der hauseigenen Bar. Das Hotel „Melia Cohiba", erst 1994 eröffnet, zählt trotz seiner inzwischen beinahe 30 Jahre zu den moderneren und neueren Hotels in Havanna. Die Inneneinrichtung ist typisch 90er Jahre, manche Menschen mögen diesen Stil. Der Blick, den man beispielsweise vom „Melia Cohiba" aus auf das Meer hat, scheint grenzenlos zu sein.

Das Hotel „Riviera" nebendran ist eher etwas für Nostalgiker, es ist in den 50er Jahren erbaut und, genau wie das Hotel „Nacional", ein sogenanntes Mafia-Hotel. Geld spielte keine Rolle, beim Bau wurde an nichts gespart, es sollte den Hotels in Miami Beach oder Las Vegas in nichts nachstehen. So findet man hier, neben den original erhaltenen Räumlichkeiten im Stil der 50er Jahre, auch Kunst jeder Art, wenn man sich dafür interessiert. Übrigens hat der Pool, von oben betrachtet, die Form eines Sarges. Ist dies Selbstironie oder liegen dort vielleicht sogar ein paar Leichen versteckt? Ein Besuch in der „Casa del Tabaco", um bei Juanita ein paar frisch gerollte Zigarren zu kaufen, lohnt auf jeden Fall.

Eine Abenteuer-Tour durch

SWINGING CHICAGO

CHICAGO, WO EINST DIE MAFIA BOSSE ZIGARREN UND ALKOHOL GENOSSEN UND AN DER PROHIBITION KRÄFTIG VERDIENTEN, IST EIN AUFREGENDES FREILICHTMUSEUM DER MODERNE.

CHICAGO, DIE INSPIRIERENDE, DRITTGRÖSSTE STADT DER USA AM LAKE MICHIGAN, WIRD OFT NUR ALS STOPP OVER ANGEFLOGEN. DABEI IST SIE MEHR ALS NUR EINEN KURZAUFENTHALT WERT.

TEXT: MONIKA KÜSPERT
FOTOS: CHOOSE CHICAGO, MONIKA KÜSPERT

Man kennt New York als „Big Apple", New Orleans als „Big Easy" und Chicago ist die „Windy City". Den Namen bekam sie nicht nur wegen des manchmal rauhen, windigen Klimas, sondern auch wegen der früher bestechlichen, korrupten „windigen" Politiker – man denke nur an die Mafia Zeit.

Ob zu Fuß, oder mit dem Fahrrad, es lohnt sich das alte Chicago, die Gold Coast und Old Town zu entdecken. Hier liegt übrigens die erste Playboy Mansion von Hugh Hefner, bevor er nach Los Angeles umsiedelte. Im alten Zentrum befindet sich auch das legendäre Pub „Twin Anchors", in dem Frank Sinatra seinen Stammplatz hatte. Durch geheime Türen flüchteten die Gäste während der Prohibition, dem Alkoholverbot. Alles noch original erhalten...

Das ist lange vorbei und heute ist Chicago eine sichere, moderne und wunderschöne Stadt.

Beeindruckend, wie die die besten Architekten des Landes dieses frühere Sumpfland am Michigan See zu einer Boomtown entwickelt haben. Hier, wo der Chicago River in den Lake Michigan floss, begann die beeindruckende Geschichte von Chicago 1837. Und ausgerechnet ein Unglück war für die rasante Entwicklung der Stadt verantwortlich:

Nach dem großen Feuer von 1871, als große Teile der jungen Stadt zerstört wurden, kamen die besten Architekten des Landes nach Chicago und übertrafen sich gegenseitig mit dem Bau der ersten Wolkenkratzer und so ist es bis heute. Viele Hochhäuser aus dieser Zeit sind sehr gut erhalten und wunderschön, wie die Firmenzentrale von Wrigleys, die 1920 mit Elementen der französischen Renaissance am Chicago River gebaut und mit Terracotta verkleidet wurde. Direkt daneben thront der verspiegelte Trump Tower – für viele Chicagoer kein Grund zur Freude...

WILLIS TOWER

Ein Highlight dagegen und ein „muss" bei jedem Chicago Besuch ist der „Willis Tower". 1973 wurde er als „Sears Tower" eröffnet und war 24 Jahre lang das höchste Gebäude der Welt. Seit 2009 heißt er „Willis Tower" und ist nach „One World" in New York mit 413 Metern das zweithöchste Gebäude der USA. Sensationell ist das Skydeck im 103 Stockwerk – eine gläserne Plattform außen am Gebäude – eines der beliebtesten Fotomotive.

ROUTE 66

Wieder unten angekommen, nicht weit vom Willis Tower entfernt, entdeckt man noch ein beliebtes Fotomotiv: In der Adams Street am Ufer des Lake Michigan nahm 1926 die Route 66, direkt nach Los Angeles, ihren Anfang.

Ein besonderes Erlebnis ist es, mit der „L", durch Chicago zu „ruckeln". Mit der Chicago „Elevated", der seit 1892 traditionellen Hochbahn erfährt man den Charme des ursprünglichen Chicagos.

TOUREN

Wer sich für Architektur und die Geschichte der Stadt interessiert, sollte die „Chicago Architecture Foundation Center River Cruise" buchen - eine geführte Schiffstour auf dem Chicago River, direkt an den Wolkenkratzern vorbei. Chicago ist legendär für seine Architektur und auf der „First Lady" einem Schiff des Chicago Architecture Center (CAC) erhält man eine super erklärte Architektur-Tour auf dem Chicago River mit

www.choosechicago.com
www.chicagoathletichotel.com
www.bobbysbikehike.com
www.cruisechicago.com
www.360chicago.com
www.millenniumpark.org
www.theskydeck.com
www.thedearborntavern.com
www.fieldmuseum.org
www.chicagogreeter.com

der detaillierten Darstellung der verschiedenen Chicagoer Baustile. Hier können Architekten wirklich lernen, wie man historische und neue Gebäude harmonisch miteinander verbinden kann. Wer es ein bißchen sportlicher mag, kann sich auch im Kajak über die Geschichte der Stadt informieren bei „Urban Kayak's Sunset Tour".

KULINARIK – Cindy's Rooftop
Nach soviel Action hat man sich ein exklusives Dinner mit einem spektakulären Blick auf den Millenium Park und den Michigan See verdient: Die Dachterrasse „Cindy's Rooftop ist ein Restaurant mit Bar im historischen Chicago Athletic Association Hotel in der Michigan Avenue. Im früheren exklusiven Sportclub Chicagos befinden sich immer noch die Umrisse des Schwimmbads in dem schon Johnny Weissmüller für die Olympischen Spiele trainierte.

Oder man besucht die Dearborn Tavern downtown. Hier kombinieren die Schwestern Amy und Clodagh Lawless Kulinarisches aus ihrer irischen Heimat mit amerikanischer Küche.

Wie im Urlaub am Meer fühlt man sich bei einem Brunch am Beach im Shore Club. Ja, Chicago hat einen echten Sandstrand, direkt bei der City.

PILSEN
Ach Chicago, Du hast soviel zu bieten z.B. den Stadtteil Pilsen: Vor 150 Jahren war Pilsen ein Einreisehafen für Einwanderer aus Tschechien. Später wurde es eine mexikanisch-amerikanische Community. Deshalb findet man hier ausgefallene Vintage-Läden, urige Cafés neben Bodegas, Panaderias und Restaurants mit authentisch mexikanischer Küche. Berühmt ist Pilsen auch für seine Wandgemälde an den Häusern. Wer noch Zeit hat, sollte die bekannten Attraktionen wie das Shedd Aquarium, das Field Museum mit dem Dinosaurier „Sue", das Museum of Science and Industry, das Adler Planetarium oder das Art Institute of Chicago besuchen.

Viel öfter sollte man Chicago nicht nur als Drehkreuz zum Weiterflug innerhalb der USA sehen, sondern einfach mal ein paar Tage in der schönen Stadt am Michigan See verbringen.

Cool, erfolgreich und mit großem **Herz**

IM GESPRÄCH MIT MARKUS PLOPPA SPÜRT MAN DIE ENERGIE DES MACHERS. UND ENERGIE BESITZT DER VIERFACHE FAMILIENVATER REICHLICH. ER BEGNÜGT SICH TROTZ ENGEM TERMINPLAN ALS UNTERNEHMER NICHT MIT EINIGEN WENIGEN SPORTLICHEN AKTIVITÄTEN. FÜR IHN MUSS ES SCHON TRIATHLON SEIN. ER TRAINIERT HART UND NIMMT AUCH AN GRÖSSEREN WETTBEWERBEN DIESER ART ERFOLGREICH TEIL. UND SO WUNDERT ES NICHT, DASS MAN DIESEM MANN SEINE FITNESS ANSIEHT UND SEINE WACHHEIT STECKT AN.

TEXT: BODO MEINSEN, FOTOS: BODO MEINSEN / PRIVAT

Markus Ploppa ist ein Mann mit vielen Talenten. Als Geschäftsführer der renommierten Firma Kriesten Garten GmbH im schwäbischen Leonberg setzt er seit Jahren besondere Akzente. Sein Gartencenter ist ein Eldorado für jeden, der kreative Ideen im eigenen Garten umsetzen möchte und dabei die Natur in ihrer wunderbaren Originalität wertschätzt. Das Repertoire reicht vom ökologisch raffinierten Schwimmteich, über integrierte Lebensräume für Insekten und damit für den Erhalt der Artenvielfalt, bis zu Garten architektonischen Highlights, die außergewöhnlich sind. In diesen „Natur-Showrooms“ finden auch Events statt, die stets große Begeisterung hervorrufen.

Empathie ist keine Glückssache

Der gebürtige Bayer wurde katholisch erzogen und er lebt Begriffe wie Menschenwürde, Mitgefühl und Hilfsbereitschaft. Während sich viele heutzutage eher auf die Diskussion über das „Ja, aber…“ konzentrieren und unsere Gesellschaft daran zu scheitern droht, bekennt sich Markus Ploppa zu den Werten. Und er macht etwas, während andere reden. Vor fünfzehn Jahren verabschiedete sich eine langjährige Mitarbeiterin von ihm mit den Worten, dass er doch einmal nach Rumänien kommen solle und lud ihn in ihre Heimat ein. Diese liegt an der ungarisch-serbischen Grenze und wurde ehemals Banat genannt. Eine schöne und

raue Landschaft mit kleinen Ortschaften, die nur wenig an Wohlstand und Wachstum erinnern. Zwar hat sich die EU dort in den vergangenen Jahren um das eine oder andere Projekt gekümmert und mit finanziellen Mitteln unterstützt, aber das betraf eher infrastrukturelle Maßnahmen. Markus Ploppa erkannte bereits bei seinem ersten Besuch in der Region, dass viele Menschen von diesen Maßnahmen nur wenig hatten, denn sie lebten am Rande der Orte und am Rande der Existenz. Er sammelte Eindrücke, die ihn automatisch zum Handeln brachten. Seit dieser Zeit fährt Markus Ploppa mit ein oder zwei Mitarbeitern jedes Jahr im Dezember für eine Woche mit einem Kleinlastwagen von Leonberg über Österreich und Ungarn nach Rumänien. An Bord: Kleidung und Weihnachtspäckchen für etwa 140 Haushalte! Die Mittel dafür sammelt Markus Ploppa im Laufe eines Jahres jeweils bei Events und Aktionen ein. Eigenes finanzielles Engagement eingeschlossen. Inzwischen hat sich diese Rumänien-Hilfe stark ausgeweitet. Drei Stationen werden angefahren: In Jimbolia (dt.Hatzfeld), wo „Essen auf Rädern“ für Senioren unterstützt wird und Geld-und Sachspenden für das Kinderhaus „Sonnenschein“ des katholischen Ordens Fratres geleistet werden. In Rosin/Rothberg, nahe der Stadt Sibin, hält man Kontakt zu dem evangelischen Pfarrer, Schriftsteller und Gefängnis-Pfarre Ewald Schlattner, der die Hilfe für die Ärmsten koordiniert. In der Kleinstadt Dofteana/Moldava arbeitet Ploppa mit dem Bürgermeister, den Behörden und allen sieben Ortsvorstehern zusammen. Das ist auch notwendig, denn die Hilfsleistungen beinhalten auch die Finanzierung und Prüfung von Arztbesuchen, Medikamenten und Operationen. Die medizinische Unterstützung hat stark zugenommen und stellt Markus Ploppa und seine Mithelfer vor immer neue Herausforderungen.

Herausforderungen und Herzenssache

Herausforderungen sind für Markus Ploppa eine wichtige Energiequelle. Sportlich und auch menschlich. Auf die Frage, wie lange dieses Engagement noch aufrecht zu halten ist, reagiert er nachdenklich. Dann aber sprüht er wieder. Bei einer der letzten Reisen hat er sogar seine heranwachsenden Kinder im Teenageralter mitgenommen. Er bewahrte sie natürlich vor den teilweise erschreckenden Bildern der schlimmsten Armut oder krankheitsbedingter Umstände, aber er ließ sie teilnehmen am Leben, welches sie so nicht kannten. Auch sie zeigten sich beeindruckt und verstehen das Engagement des Vaters, der sicher noch weitere Jahre in diese Projekte der Herausforderungen und Herzenssache investieren wird. Die Menschen in Rumänien danken es ihm und seinem Team. Und wir danken Markus Ploppa für seinen unbedingten Einsatzwillen und sein großes Herz.

JETZT STEHEN SIE WIEDER VOR DER TÜR, DIE TAGE, AN DENEN DIE KORKEN BESONDERS HÄUFIG PLOPPEN. ANLASS GENUG, SICH UM DEN NÖTIGEN SEKT- UND CHAMPAGNERVORRAT ZU KÜMMERN. TROPFEN AUS DEUTSCHEN WEINANBAUGEBIETEN STEHEN DABEI GANZ OBEN AUF DER LISTE. WEIHNACHTEN UND SILVESTER OHNE SEKT UND CHAMPAGNER? UNDENKBAR!

Text: Peter Gabler Fotos: Studio Jan Roeder

Die prickelnden Perlen gehören zu den Festtagen wie Kerzen auf die Geburtstagstorte. Ein ungeschriebenes Gesetz, das sich Jahr für Jahr wiederholt. Vor allem wir Deutsche scheinen das Ritual des Sekttrinkens verinnerlicht zu haben. Im internationalen Vergleich stehen wir schließlich an der Spitze, mit einem Schaumweinkonsum von 3,5 Litern pro Kopf und Jahr. Immer öfter landen dabei hiesige Erzeugnisse in unseren Gläsern. Und das völlig zu Recht. Schließlich hat in den letzten Jahren die Qualität stark zugenommen.

Ob Riesling, Grauburgunder, Scheurebe oder Gewürztraminer - die deutschen Weinerzeuger gehen kreativ mit ihren Rebsorten um und kreieren aufregende Tropfen von brut nature bis trocken. Doch auch die klassischen Rebsorten wie sie in der Champagne verwendet werden, machen sich die Winzer zu Nutze. Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier gedeihen von Baden bis nach Saale- Unstrut unter optimalen Bedingungen.

Für den Franzosen wiederum ist der Wein der Champagne der Wein der Könige. Seine Geschichte läßt sich bis Plinius d.Ä. zurückverfolgen, der im Jahre 70 n. Chr. davon berichtete, dass der Wein von Reims zu den Getränken der kaiserlichen Tafel gehört habe. Brillat-Savarin schreibt in seiner „Physiologie des Geschmacks“, dass der Wein der Chamagne bei einem Treffen König Karls VI. von Frankreich mit dem böhmischen König Wenzislaus im Mai des Jahres 1397 in Reims eine beachtliche Rolle gespielt habe. Beide Monarchen hätten an den Rot- und Roséweinen der Champagne solchen Gefallen gefunden, dass sie sich einen vollen Monat hindurch samt ihrem Gefolge täglich exorbitant besoffen hätten. Kein Getränk, das je eines Menschen Kehle erfreute, hat mehr literarische Spuren hinterlassen als der Champagner. Und nicht nur Napoleon hatte recht mit seiner Bemerkung, Champagner lockere die Etikette. Auch Madame de Pompadour rechtfertigte ihren großen Champagner-Konsum mit dem Satz: „Champagner ist der einzige Wein, der eine Frau noch schöner macht, nachdem sie ihn getrunken hat.“ Auch Winston Churchill hat zur Beliebtheit des Champagners viel beigetragen. Sein jahrelanger Bodygard, Inspector Thomsen, berichtete: „Das einzige, was er für seine Gesundheit tat - täglich einen halben Liter Champagner zu trinken.“

PRICKELNDE PERLEN!

1. Charles Heidsieck Brut Réserve
Für Weinfreunde ist Charles Heidsieck längst kein Geheimtipp mehr. Dennoch kann man das Haus, das aktuell eine wahre Renaissance erlebt, als „wiederaufgehenden" Stern bezeichnen. Weltweit erhält Charles Heidsieck höchste Bewertungen für seine charakterstarken Champagner mit ganz eigemer Stilistik. Kellerdirektor Cyril Brun wurde im Sommer 2019 mit dem begehrenswerten Titel „Sparkling Winemaker of the Year" ausgezeichnet. Der Brut Réserve zeigt besonders den Stil des Hauses Heidsieck. Tief goldene Farbe, in der Nase ein Hauch von frischem Brioche, Mango, Aprikose und Mirabelle. Im Abgang Vanille und Pralinen Töne.
www.charlesheidsieck.com

2. Nicolas Feuillatte Réserve Exclusive Brut
Ein zarter Champagner im Zeichen der Eleganz. Das Zusammentreffen mehrerer Rebsorten verleiht diesem Champagner eine Reihe von Vorzügen: Chardonnay für seine Raffinesse und Eleganz, Pinot Noir für sein Volumen und Pinot Meunier für seine fruchtige Note. Daraus ensteht ein Champagner, der mit subtilen Noten von weißen Früchten und Gewürzen spielt und durch seine Raffinesse und Zartheit überrascht. Aromen von Birnen und Aprikosen begleiten die delikaten Bubbles. Ein idealer Aperitif.
www.nicolas-feuillatte.com

3. Nicolas Feuillatte Réserve Exclusive Rosé
Einhundert sorgfältig ausgewählte Crus der Rebsorten Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier werden für die Komposition dieses Champagners zusammengestellt. Seine lachsrosa Farbe und ein silbernes Funkeln laden ein, die Aromen roter Früchte zu genießen. Am Gaumen entfalten sich verführerische Noten von Heidelbeeren, schwarzen Johannisbeeren und Himbeeren.
www.nicolas-feuillatte.com

4. Comtesse Lafond Brut Champagne
Dieser Champagner prägt den Stil des Hauses. Ein Wein, der aus drei Rebsorten gemacht wird: 40 % Chardonnay für die Blüten und Eleganz, 40 % Pinot Noir für seine Finesse und Kraft und 20 % Pinot Meunier für die Fruchtigkeit und Cremigkeit. Ausgwogen, mit feinen Noten von getrockneten Früchten und Pfirsich. Drei Jahre Reife in der Kellerei sind erforderlich, um hochwertigen Brut Champagne Comtesse Lafond zu entwickeln. Gut gekühlt bei 8 Grad Celsius servieren.
www.segnitz.de

5. Lanson Extra Age Brut
Das Champagnerhaus Lanson wurde 1760 durch Francois Delamotte im Stadtkern von Reims gegründet und gehört zu den ältesten Champagnerhäusern der Welt. Dem Haus Lanson gelang es, über die Jahrhunderte hinweg stetig zu wachsen und sich als exklusive und internationale Marke zu etablieren. Heutzutage gehört Champagne Lanson zu den fünf „Grandes Marques" und ist seit 2006 im Besitz der „Boizel Chanoine Champagne" (BCC), der zweitgrößten Champagner-Gruppe seit Übernahme von Lanson. Extra Age ist eine Ansammlung von Jahrgängen, in denen die besten Crus der Champagne vereint werden. Die traditionelle Weinbereitung ermöglicht es, die ursprüngliche Reinheit der Früchte und eine große Frische zu bewahren. Eine langsame Reifung auf der Hefe ermöglicht es, die Persönlichkeit und den Reichtum der Aromen von Lanson Extra Age am besten auszudrücken. Um einen Stil aufrechtzuerhalten, der Komplexität und Frische vereint, kombiniert Lanson Extra Age Brut die außergewöhnlichen Eigenschaften der großen Jahrgänge 2004, 2005 und 2006. Die Harmonie und Ausgewogenheit, die angestrebt werden, lassen die Kraft des Pinot Noir der besten Parzellen von Verzenay und Bouzy spüren. Die Chardonnays der Côte des Blancs, Chouilly, Avize, Oger, Vertus bringen Finesse in ihre Vielfalt.
www.lanson.com

6. Moët & Chandon Grand Vintage 2012
Jeder Moët & Chandon Grand Vintage stellt eine freie und persönliche Interpretation des Kellermeisters dar, die die einzigartige Qualität der Trauben des speziellen Jahrgangs ausdrückt. Seit Erscheinen des ersten Vintage im Jahre 1842 sind insgesamt 73 Jahrgangschampagner erschienen. Am Gaumen ist der erste Eindruck harmonisch, geschmeidig und fließend. Die anfängliche Süße wird unterstrichen von Noten pinker Grapefruit, Mandarine und einem Hauch Jod. Feine, anhaltende Perlage.
www.moethennessy.com

7. Moët & Chandon Impérial Limited Edition
Die limitierte Edition im funkelnden X-Mas Look ist das perfekte Geschenk

1 2 3 4 5 6 7

und eine schöne Aufmerksamkeit für jeden festlichen Anlass. Erhältlich auf: *www.clos19.com*

8. Piper-Heidsieck Cuvée Brut

Das charakterstarke Flaggschiff des Hauses ist eine harmonische und überaus lebhafte Cuvée Brut ohne Jahrgang. Die Assemblage aus nahezu 100 Crus repräsentiert auf perfekte Weise die facettenreiche Aromenvielfalt der Champagne. Sein Duft ist dank der lebhaften Perlage sofort präsent und erinnert an Mandeln und frische Haselnüsse. Ein überaus lebendiger Champagner mit subtilen Noten von reifen Birnen und Äpfeln und einem Hauch von Zitrusfrüchten. Das perfekt ausbalancierte Potpourri aus erfrischender Pomelo, hellen Trauben und saftigen weißen Früchten sorgt für ein überraschend aromatisches Spannungsfeld zwischen verspielter Leichtigkeit und kräftiger Struktur. Pure Harmonie!
www.piper-heidsieck.com

9. Piper-Heidsieck Rosé Sauvage

Seine schillernde Erscheinung erinnert an einen glänzenden Rubin. Die tiefe, dunkelrote Farbe - beinahe schon Mohnblumenrot - entsteht durch die Zugabe von Rotweinen aus dem Département Les Riceys dans l'Aube und symbolisiert die perfekte Balance zwischen Kraft und Eleganz. Passend zur Farbe erinnern die Aromen an reife Brombeeren, schwarze Johannisbeeren und Erdbeeren. Chardonnay aus der Montagne de Reims trifft auf Pinot Noir der Lage Les Riceys an der Côte des Bar, dem südlichsten aller Champagner-Anbaugebiete. Das Ergebnis dieser Vermählung ist ein zutiefst befriedigendes und betörendes Aromenspiel von saftigen Beeren und würzig-rauchigen Noten, gefolgt von einem unendlich langen Nachklang. Dieser Champagner ist ein wahres Vergnügen zu Ente à l'Orange oder anderen Gerichten mit rotem Fleisch.
www.piper-heidsieck.com

10. Louis Roederer Brut Premier

Das 1776 gegründete Haus Champagne Louis Roederer ist seit 1819 im Besitz der gleichen Familie. Das Unternehmen ist heute eines der letzten großen Champagnerhäuser, das sich seine Unabhängigkeit bewahren konnte. Louis Roederer verfügt über einen außergewöhnlich großen Besitz an Weinbergen. Die Cuvée Brut Premier wird aus 3 Rebsorten der Champagne aus 40 verschiedenen Crus gewonnen. Es handelt sich um eine Assemblage von 6 Jahren, von denen ein Teil aus der Sammlung mehrerer Jahre in Eichfässern gereifter Reserveweine von Louis Roederer stammt. Helles Gelb mit grünen Reflexen, feinperlend, zartwürziger Duft von Pfirsischen, Äpfeln, Grapefruit und frischem Brioche. Zur Bresse Poularde mit Gänsleber und schwarzen Trüffeln ein unvergessliches Erlebnis.
www.schlumberger.de

11. Veuve Clicquot 2012 Vintage

Mit der Dominanz des Pinot Noir ist der Vintage 2012 würzig und charaktervoll. Er besteht ausschließlich aus Trauben von Premiers und Grands Crus und weist ein außergewöhnliches Alterungspotential von bis zu 25 Jahren auf. Was ihn einzigartig macht, sind die Weine, die ihm hinzugefügt werden. Durch die Reifung in Eichenfässern bekommen diese eine auffallende Stärke und aromatische Intensität. Der Jahrgang 2012 ist das Ergebnis einer außergewöhnlichen Ernte von optimaler Qualität.
www.moethennessy.com

12. Ackerman Cuvée Privée Brut

Das Haus Ackerman wurde 1811 gegründet und gilt als Pionier der Sektherstellung im Loiretal. Es ist somit das älteste Haus im Loiretal - Weltkulturerbe der UNESCO - für Schaumweine. Die Weine erfahren in den Höhlenkellern des Hauses einen langen Reifeprozess auf der Hefe von 12 bis 36 Monaten. Dieser Schritt ist entscheidend für die Feinheit und Beständigkeit der Perlage. Ein Crémant von blassgoldener Farbe mit feiner Perlage. In der Nase Noten von Lindenblüten und gereiften Birnen. Am Gaumen geschmeidig mit feinen Hefenoten. 18 Monate traditionelle Flaschengärung.
www.schlumberger.de

13. Bickel-Stumpf 2017 Crémant Francophile de la Chapelle

Dieser elegante Crémant aus der Cru-Lage Kapellenberg ist eine Homage an die Leichtigkeit des Savoir Vivre. Ein Hochkaräter aus bester Lage, à la méthode champenoise in der Flasche vergoren. Ein durch und durch sinnliches Erlebnis. Leichter Duft nach grünen Äpfeln mit einer Spur Mandeln und Brioche. Dazu ein Hauch frisch gemähtes Gras. Am Gaumen frisch, lebhaft und elegant, grüne Äpfel, etwas Holundergelee und Stachelbeere. Ein sehr eigenständiger, fränkischer Crémant!
www.bickel-stumpf.de

8 9 10 11 12 13 14

14. Domaine de la Petite Roche Crémant de Loire Rosè AOP
Die 73 ha Weinberge der Domaine de la Petite Roche bringen charaktervolle Weine und Crémants hervor, die alle durch das einzigartige Terroir des Loiretals geprägt sind. Delikat, finessenreich und voller Charakter - das sind die Weiß-, Rot- und Roséweine sowie Crémants der Domaine. Aromen von frischen Himbeeren und schwarzen Johannisbeeren mit Noten von Karamell, Vanille und Röstbrot. Als Aperitif oder zu Canapés.
www.bsc-bremen.de

15. Domaine de la Petite Roche Crémant de Loire AOP
Je 50% Chardonnay und Pinot Noir. Blasses Zitronengelb, floraler Duft von hellem Pfirsich mit einem hauch Anis, delikat und komplex mit belebender Perlage. Ideal als Aperitif.
www.bsc-bremen.de

16. Ruggeri Prosecco Giustino Superiore DOCG Extra Dry
Die Weinkellerei Ruggeri wurde 1950 von Giustino Bisol gegründet. Die Familie blickt auf eine jahrhundertealte Tradition zurück und ist tief in der Weinkultur von Valdobbiadene verwurzelt. Ruggeri besitzt einen kleinen Weinberg im Cartizze und 21 Hektar im nahen Montello, in denen 12 Hektar Pinot Grigio, Chardonnay und Glera angebaut werden. Das Valdobbiadene DOCG Gebiet ist für die exzellente Qualität ihrer Reben bekannt. Nur die Proseccos die diesen Reben entspringen werden Valdobbiadene Prosecco Superiore genannt. Lebendiges Hellgelb, feine Perlage, in der Nase mit feiner Zitrusnote unterlegte Frucht. Am Gaumen rund und eher mittelgewichtig mit dezenter Süße. Sehr harmonisch und mit gutem Potenzial.
www.ruggeri.it

17. Borgo Molino Cuvée This Prestige Brut
Inmitten der malerischen Hügel der Marca Trevigiana hat das Weingut Borgo Molino schon seit 1922 seine Heimat in der kleinen Ortschaft Roncadelle. Erfahrung und Leidenschaft für den Wein und für die Prosecco-Traube im Besonderen, zeichnen die Familie von Sergio Nardin aus. Die Cuvée „this" wird nach der Metodo Ganimede hergestellt. Das Ergebnis ist ein Spumante, der sich durch seinen mild-fruchtigen Geschmack, seine Feinheit und die lang anhaltende Perlage auszeichnet. Passt hervorragend zu Fisch und Geflügel.
www.segnitz.de

18. Ruggeri Prosecco Vecchie Viti Superiore DOCG Brut
Wunderbarer Jahrgangs-Prosecco von 80 bis 100 Jahre alten Weinstöcken. Feines Strohgelb, duftet intensiv fruchtig nach reifen Äpfeln und Akazie. Im Geschmack sehr harmonisch, trocken und frisch mit einem langen und intensiven Abgang. Dieser Prosecco kann bis zu fünf Jahre nach der Weinlese reifen. Dafür sollte er an einem kühlen, dunklen Ort aufbewahrt werden. Der Prosecco wird bei 18 C° vinifiziert. Im ersten Frühling nach der Ernte erfolgt ein langsames Nachgären in großen versiegelten Stahltanks bei 12-14 C°. Danach reift er für 4 Monate auf Hefe.
www.ruggeri.it

19. Tenute Rubino Sumaré IGT Salento
Lachsrosa mit sehr feiner und lang anhaltender Perlage. Florale und fruchtige Noten, zu denen sich elegante wohlriechende Gewürzaromen gesellen. Intensiv und frisch, mit besonders guter Säure. Die elegantere Version des Susumaniello als Schaumwein. Glaubwürdiger Zeuge der extremen Vielseitigkeit dieser Rebsorte. Passt sehr gut zu Venusreis mit Tintenfischen und Riesengarnelen, schmackhaften Tagliolini mit Hummer. Hervorragend zu Fisch-Carpaccio und schmackhaften Fischsuppen.
www.tenuterubino.it

20. Bamberger Rosé Brut 2015
Helle Roséfarbe, feine Perlage. Klarer Burgundertyp mit feiner roter Fruchtaromatik von Himbeere/ Erdbeere. Wirkt fein und elegant. Zurückhaltende Säurestruktur. Im Edelstahltank sehr reduktiv vergoren und ausgebaut. Danach Flaschengärung nach der klassischen Methode. 30 Monate Hefelager in der Flasche, handgerüttelt und Degorgiert (Entheft) im eigenen Sekt- und Rüttelkeller. Ein markanter Solist für anspruchsvolle Sekttrinker. Sehr herb. Hat Kraft – wirkt elegant. Zum Roastbeef, Steak oder dunkler Fleischsoße. Und ganz wichtig: Genuss nur im großen Weinglas! Trinktemperatur: 6- 8° Celsius.
www.weingut-bamberger.de

21. Bamberger Cuvée Pinot Brut
Dezent Lachsfarben, feine Perlage.

15 16 17 18 19 20 21

Klarer Burgundertyp mit Brioche-Noten, dezente Würze. Lebendig, komplex und körperreich am Gaumen. Zurückhaltende Säurestruktur, langanhaltender Abgang. 50 % Weißburgunder, 50 % Spätburgunder. Ob als Aperitif, zu Fingerfood, zu luftgetrocknetem Schinken, leichten Fisch-Vorspeisen oder als Solist: dieser Sekt bereitet echten Trinkspaß.
www.weingut-bamberger.de

22. Geil's 2016 Pinot 3 Brut

Der Pinot 3 brut ist das Flaggschiff der Bremersheimer Kellerei. Der Wein wurde im alten Holzfass vergoren. Etwa 15 % reifen im Barrique. Das Cuvée besteht aus rund 60 % Spätburgunder weiß gekeltert, 25 % weißer Burgunder und 15 % grauer Burgunder. Die Abfüllung erfolgt direkt danach in die Sektflasche zur zweiten Vergärung. Nach 30 Monaten Reifezeit in der Flasche wird abgerüttelt und degorgiert. Stoffig, dicht, facettenreich. Mit feiner Perlage. Ein großer Sekt, der keinen Vergleich mit Champagner scheuen muss!
www.geils.de

23. VAUX Rosé Réserve Brut 2016

Charaktervoller Prestige-Rosé aus dem VAUX-Weingut. Réserve steht für maßgeschneiderte Qualität, von der sorgsamen Weinbergspflege über die selektive Spätburgunderlese und stil-gerechte Vinifikation bis zur bewussten Vermählung der ausgesuchten Sektgrundwein-Gebinde. Subtile Waldbeerfrucht, elegante Hefenote und ein Hauch Barrique. Die dezente Mineralität verrät das Terroir des Geisenheimer Rothenberg, der feine Lachston im Glas die Spätburgundertraube. reine Handwerkskunst.Leider limitiert.
www.schloss-vaux.de

24. Von Buhl Réserve Brut

Eine Cuvée aus Weißburgunder & Chardonnay. Betörende Aromatik von saftiger Williams Christ Birne, Mandarine und Haselnuss. Am Gaumen zart cremige Textur. Die Idee hinter dem Réserve Brut ist die eines klassischen Brut ohne Jahrgang, der möglichst homogen von Füllung zu Füllung schmeckt und das über Jahre. Es steht also ganz klar die Hausstilistik im Fokus und nicht ein einzelner Jahrgang. Erzielt wird dies durch einen gezielten Einsatz verschiedener Reserve-Weine, die im Buhlschen Keller lagern.
www.reichsrat-von-buhl.de

25. Wilhelmshof 2014 Blanc de Noirs Privé

Ein weißer Sekt aus roten Spätburgundertrauben. Die Pinot Trauben kommen unverletzt auf die Kelter und werden schonend abgepresst. Spätburgunder ist die wichtigste Rebsorte zur Herstellung von Schaumweinen auf Spitzenniveau. 30 % der Wilhelmshof-Weinberge sind mit Spätburgunder bestockt.
www.wilhelmshof.de

26. Wilhelmshof 2016 Blanc de Noirs

Zart rosa Schleier, vielschichtige und feine Frucht, erinnert an Aromen von Birne, Quitte und Wiesenkräuter. Anklänge an Stachelbeere und Haselnuss und feine Briochenote im Abgang. Die Wilhelmshof-Sekte wurden als „Beste deutsche Sektkollektion brut" ausgezeichnet.
www.wilhelmshof.de

Émilien Boutillat heißt seit September 2018 der neue Chef de Caves bei PIPER-HEIDSIECK, der als kongenialer Nachfolger in die Fußstapfen seines Vorgängers, des großen Régis Camus, tritt. Als neuer Kellermeister wird er mit seiner Handschrift den typischen Piper-Stil interpretieren und fortführen, um letztendlich Tradition und Moderne zusammenzuführen.
Im Gespräch mit FT hat Émilien Boutillat einige Tipps zum genussvollen Weihnachtsfest mit Champagner verraten:

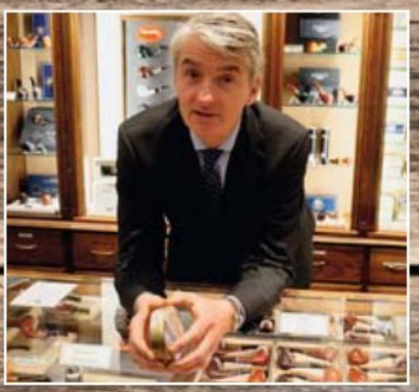
FT: In Deutschland entscheiden sich viele Sekttrinker zur Weihnachtszeit gern für höherwertige Angebote ... welche Champagner können Sie unseren Lesern für das Weihnachtsfest empfehlen?
Ganz klar: unseren Klassiker, Piper-Heidsieck Brut oder Piper-Heidsieck Rosé Sauvage.
Die Cuvée Brut repräsentiert perfekt die Aromenvielfalt der Champagne und veredelt jeden Moment, egal ob man in großer Runde auf das Weihnachtsfest anstoßen oder einfach im kleinen Kreis den Augenblick genießen möchte, wenn der große Trubel vorbei ist. Viele trinken Champagner nur an Weihnachten oder Neujahr, ich finde, ein Glas davon, kann man zu jeder Zeit trinken, einfach um das Leben zu feiern.
Der Rosé Sauvage ist sehr besonders, für einen Rosé Champagner hat er einen ungewöhnlich dunklen Farbton. Das liegt darin, dass er knapp 25% vinifizierten Rotwein der Champagne aus Pinot Noir enthält, wodurch er an Struktur und Persönlichkeit gewinnt.

FT: Zu welchem Anlass empfehlen Sie einen Rose-Champagner?
Rosé-Champagner ist ungemein vielseitig. Rosé Sauvage kann man wunderbar als Aperitif, zu leichten Gerichten, Geflügel oder kross gebratenem rotem Fleisch genießen. Daher eignet er sich auch hervorragend als Begleitung zu klassischen Festtagsgerichten wie beispielsweise Gans oder Ente.

FT: Vielen Dank für die interessanten Anregungen

Geschenkideen *für Pfeifenraucher*

Unser Autor Jens Meyer leitet seit 2007 das Haus Pfeifen Huber in München. Gegründet wurde das Unternehmen 1863 und wird heute in vierter Generation von Georg Huber geführt. Jens Meyer bietet dort auch Einsteigerseminare. Weitere Informationen: www.pfeifen-huber.de



Mit einem Pfeifenraucher verheiratet zu sein birgt einen nicht zu unterschätzenden Vorteil für die Frau: Nicht etwa, weil Pfeifenraucher als besonders gemütlich, charismatisch, charmant, nahbar oder ausgeglichen zu bezeichnen wären. Nein, der Grund ist ein anderer.

Wer kennt nicht die immer wiederkehrende Frage: Was soll ich bloß schenken? Mit einem Pfeifenraucher ist das Problem für immer gelöst. Denn dieser freut sich über die Hundertste Pfeife genauso wie über die erste.

Doch sogar ein Tabak reicht manches Mal aus, für Zufriedenheit zu sorgen. Der Fachhandel hält für jeden Geschmack etwas bereit. Im heutigen Beitrag mischen sich Neuerscheinungen mit limitierten Mischungen kurzer Laufzeit und großen Klassikern.

Es geht hier nur um Tabak in Schmuckdosen. Die Hersteller sind dazu übergegangen ihre Premium sowie limitierten Mischungen in der eckigen Dose anzubieten. Den Raucher erwartet ein hochwertiger Tabak. Zum Einstecken für unterwegs dafür nicht geeignet.

Etwas Weiteres haben die hier besprochenen Tabakmischungen gemein. Sie liegen auf der aromatischen, süßen Seite: Naturbelassene oder englische Mischungen sucht man vergebens in der Schmuckdose. Die Erklärung dazu ist einfach:

Die Mehrheit bevorzugt aromatische Mischungen mit besonders guter Raum Note. Puristen mögen sich anderweitig orientieren. Tabake in Schmuckdosen sind nicht gut wiederverschließbar. Nach dem Öffnen wollen sie in den nächsten 3 - 4 Wochen aufgeraucht oder aber umgefüllt werden. Zum Lagern sind sie ebenso nicht geeignet, der innere Beutel hält die Frische nur für ca. ein Jahr. Doch spätestens dann wartet sowieso schon das nächste Weihnachtsfest auf Sie.

Außerdem werden die Tabake ausnahmslos in 100 Gramm Größen angeboten (einzige Ausnahmen: Danish Dice und Avalon). Bei kleineren Mengen steht der in Relation gesehene Preis der Dose nicht im Verhältnis zum Tabak. Wie steht es um die inneren Werte? Ist der hohe Preis gerechtfertigt?

BEWERTUNGSSYSTEM

80-85 *Punkte nicht empfehlenswert* | **86-90** *empfehlenswert* | **91- 95** *große Klasse* | **96-100** *Hochgenuss*

W.Ø. Larsen Edition 2020 — 93 Punkte

Die Mischung wird aus Virginia-und Black Cavendish Tabaken aus Südamerika (Brasilien), Süd-Ost-Afrika und Asien kreiert. Der Tabak ist mittelbreit geschnitten und einfach zu stopfen. Farbe: Unaufgeregt. Duftet nach aufgeschnittenen Domino Steinen, Karamell Bonbons und gerösteten Haselnüssen im Hintergrund. Nach Angaben des Herstellers wird der Tabak mit schottischem Whisky abgerundet. Kann man gelten lassen.

Die Aromen sind feinverwoben. Eleganter Duft. Der Geschmack ist getragen vom Karamell, der Spritzer Whisky sorgt für exzellent eingewobene, sanfte Säure. Das alles wiederholt sich im Geschmack. Ein großer Tabak, der mit seiner Tabakqualität punktet und einen feinen, leicht süßen Geschmack. Keine Aromen Bombe. Und das ist wohltuend angenehm. Larsen bleibt sich hier in der Reihe der Jahreseditionen treu. Wenn Ihnen die letzten drei Jahrgänge gefallen haben, wird auch dieser Sie überzeugen. Lieferbar bis wahrscheinlich Spätsommer 2020.

Schnitt: Loose Cut. Aromatisierung: Niedrig. Preis: 100 Gramm Dose: 27,90 €.

W.O. Larsen Golden Dream — 95 Punkte

Ein verheißungsvoller Name, der hohe Erwartungen weckt. Goldgelber Virginia wird leicht gepresst und erscheint dem Flake Cut ähnlich, ist jedoch weniger stark gepresst. Burley und eine Prise Black Cavendish runden den Tabak ab.

Im Duft karamellisierter Rohrzucker, Vanille, Frucht. Aprikosen sind da und ein Hauch Marzipan.Im Geschmack dann süffig mild, karamellisiert süß. Vanille fließt hinein. Nach einem Drittel Rauchdauer gewinnt eine beerige Fruchtigkeit die Oberhand und wechselt sich mit der ausklingenden Vanille ab. Ein köstlicher Tabak, der, wie so viele Artgenossen, seine schönsten Momente im ersten Drittel des Rauchens zeigt. Eine vergoldete Träumerei, nicht nur im Winter.

Schnitt: Loose Cut. Aromatisierung: Medium. Preis: 100 Gramm Dose: 20,20 €.

Peterson Christmas 2019 Limited — 94 Punkte

Die Irische Marke Peterson stellt sich mit einer limitierten Weihnachtsmischung dem Pfeifentabakmarkt. Hergestellt wird der Blend jedoch von der dänischen Scandinavian Tobacco Group, was durchaus positiv zu sehen ist. Der Schnitt ist ungewöhnlich: Kurz und breit, wir haben einen Crimp Cut vor uns. Nach anfänglicher Skepsis lässt der Tabak sich leicht stopfen ohne aus dem Pfeifenkopf wieder herauszufallen und brennt gleichmäßig ab. Die erste Hürde ist überwunden. In der Nase ein Früchtekompott unterlegt mit einer Nuance Honig. Das ist sanft und anheimelnd gehalten. Im Geschmack spiegelt sich der Duft wieder. Harmonisch, süffig und weich. Poesie! Bis zum Ende behält die Mischung ihr weiches Aroma, das ist bei hocharomatischen Mischungen nicht immer der Fall (siehe „Golden Dream“). Der Tabak geht in die Richtung „Everybody‘s Darling“. Nichts ist störend oder dominant, dafür werden wir mit einem schönen Rauchfluss verwöhnt. Irritierend ist nur die Angabe von Peterson zum Geschmack: Hier soll Schottischer Whisky für die Aromatisierung verwendet worden sein. Ich kann ihn beim besten Willen nicht finden. Was solls.

Schnitt: Loose Cut. Aromatisierung: Medium. Preis 100 Gramm Dose: 23,- €.

John Aylesbury Wintertabak 2019 — 94 Punkte

Dieser nur in Deutschland und bei ausgewählten Händlern verfügbare Tabak geht geschmacklich in die fruchtige, aromatische Richtung seiner Kontrahenten. In der Nase eine dichte Süße, schwer und kompakt. Mandel-Kirsch und gebackene Waffeln sollen wiederzufinden sein. Begeistert nicht auf Anhieb wie andere Mischungen in diesem Test. Die Aromen wirken zusammengekocht. Es fehlt Raum zur Entfaltung. Doch dann der Geschmack: Die wuchtige Süße in der Nase ist verschwunden. Im Mund entwickelt sich eine schöne Fülle mit schmeichelhafter Aromatik. Geröstete Nüsse stehen im Wechselspiel mit federleichten Fruchtnoten, karamellisierten Mandeln und schmelzender Süße. Verführerische Raumnote von dunkelbraun gebackenen Vanillekeksen. Nach anfänglicher Skepsis hat der Weihnachtstabak bravourös die Kurve bekommen. Machen Sie sich auf den Weg in den Handel.

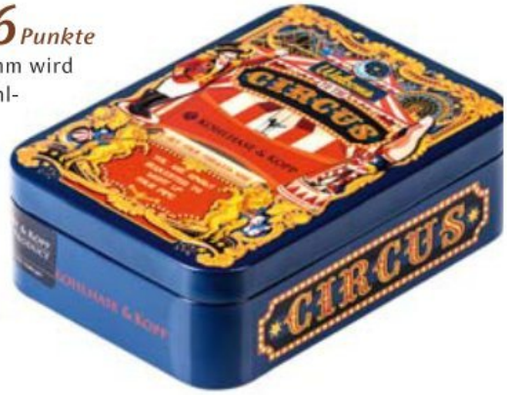
Schnitt: Mixture. Aromatisierung: Hoch. Preis 100 Gramm Dose: 24,90 €.

W.Ø. Larsen Signature — 92 Punkte

Dieser Premiumtabak gehört zu den Klassikern aus dem bereits 1864 gegründeten dänischen Haus. Gefühlt 20 Jahre ist der „Signature" Bestandteil des Hauses Larsen. Seit Erscheinen ist die Aufmachung der Dose mehrmals behutsam verändert worden, nicht zuletzt, um den gesetzlichen Anforderungen Folge zu leisten (vergrößerte Warnhinweise). Das Tabakbild ist geprägt von rostroten Virginia und schwarzen Black Cavendish. Optisch ein Leckerbissen. In der Nase die typische Larsen Aromen. In diesem Fall Waldbeeren, ein Hauch Vanille. Das setzt sich im Geschmack fort. Die Mischung gehört zu den hocharomatischen, leichten Tabaken mit deutlicher Süße. Zu den Beeren fließt eine Likör Süße mit ein, Steinobst und wieder Vanille. Diese ist aber nicht tonangebend. Man merkt dem Tabak die lange Laufzeit an. Andere, moderne Mischungen haben aufgeholt und gestalten sich manches Mal raffinierter. Doch der Tabak hat sich behauptet. Preislich im oberen Bereich angesetzt, was der hohen Rohtabakqualität geschuldet ist.

Schnitt: Mixture. Aromatisierung: Hoch. Preis 100 Gramm Dose: 26,90 €.

Welcome to the Circus — 96 Punkte



Dieses Programm hat es in sich. Kaufen Sie ein Ticket. Die Zeit ist begrenzt, denn das Programm wird nur wenige Monate aufgeführt. Es handelt sich um die neue Jahresedition aus dem Hause Kohlhase & Kopp. Die Akrobaten: Virginia, Black Cavendish, Broken Virginia. Die Dompteure: Salzkaramell-Popcorn, Zitrone, Honig. Jetzt zum Geschmack: So federleicht, dabei wechseln sich Karamell und Frucht ab, Citrus-Frische und Honig fließen in die Karamell-Süße hinein. Der leichteste Tabak im Test, im Rauchverlauf kommen Röstaromen hinzu, die Nussigkeit schiebt sich in den Vordergrund. Fazit: Große Kunst ohne doppelten Boden. Die Leichtigkeit verbunden mit der Aromenfülle begeistert. Man ist versucht sich im Anschluss die nächste Pfeife zu stopfen.

Schnitt: Mixture. Aromatisierung: Hoch. Preis 100 Gramm Dose: 24,90 €.

Danish Dice — 93 Punkte

Nicht wirklich neu, doch die Außergewöhnlichkeit des Schnittes ist es wert, einmal mehr auf diesen Cube Cut einzugehen. Die Zutaten dazu: Virginia und Burley. Mehr bedarf es nicht. Dieses Blattgut wird aromatisiert, gepresst und in kleine Würfel geschnitten. Sozusagen ein Flake im Kleinformat. Diese kleinen Press-Stücke werden „Cubes" genannt. Der Vorteil liegt auf der Hand. Ein Stopfen entfällt, die Würfel gleiten in die Pfeife ohne Widerstand und füllen die Rauchkammer aus. Bitte nicht weiter pressen, der Tabak weitet sich nach dem Anzünden aus, benötigt also Raum zur Entfaltung. Die Aromatisierung ist leicht fruchtig gehalten, Aprikosen kommen in den Sinn. Zur Glättung der Frucht fließen Karamell/ Vanille Essenzen mit hinein. Im Geschmack mild bis medium, diese kleine Trüffel zeigen Körper. Die Nussigkeit gesellt sich hinzu, typisch für den Burley Tabak. Die braunen, köstlich duftenden kleinen Trüffel halten ihr Aromenspiel bis ins Finale durch. Graue Asche verbleibt. Eine Spezialität in der manches Mal eintönigen Welt der Mixtures.

Schnitt: Cube Cut. Aromatisierung: Hoch. Preis 100 Gramm Dose: 20.80 €.

Poul Winsløw Harlekin — 96 Punkte

Drei Herren saßen Ende des Jahres 1999 mit Poul Winsløw an dessen Wohnzimmertisch zusammen und diskutierten bei Tabakproben über die perfekte Mischung. Der Raum füllte sich mit blauen Dunst. Entstanden ist daraus der noch heute erhältliche Poul Winsløw No.1. Später ergänzte der Harlekin das Sortiment. Um das jüngste Kind geht es hier. In der Nase exotische Früchte, Zuckerrohr, Holunderblüte und Kokosnuss. Zartbitterschokolade kommt hinzu. Der Geschmack nach dem Anzünden gestaltet sich komplex, die Früchte sind spürbar, eingekleidet von Kokos. Die Schokolade verflüchtigt sich. Zarter Schmelz breitet sich aus. Ein leichtes, beschwingtes Vergnügen, das wert ist, wieder neu entdeckt zu werden.

Schnitt: Loose Cut. Aromatisierung: Medium. Preis 100 Gramm Dose: 29,90 €.

W.Ø. Larsen Avalon Mixture — 96 Punkte

Virginia und Black Cavendish in verschiedenen Schnittbreiten fügen sich zusammen. Nach Herstellerangaben wird der Tabak mit Rotwein veredelt. Aber da ist viel mehr vorhanden: Kandierte Früchte sind unterlegt mit Vanille und zartem Schmelz. Der Avalon ist keine Neuerscheinung, jedoch eine Neuentdeckung. Immer wieder überrascht es, was für Schätze sich im Programm befinden, die durch die Vielfalt des Angebots ins Hintertreffen geraten. Das trifft hier einmal mehr zu.

Wozu benötigen wir neue Mischungen, bei diesen kleinen Perlen im Sortiment? Die Angabe der Rotweinaromatisierung führt in die falsche Richtung. Duftige Sommerfrüchte eingepackt in Mascarpone Creme und Vanillestangen treffen es besser. Doch das ist subjektiv und dem eigenen Geschmack geschuldet.

Schnitt: Mixture. Aromatisierung: Medium. Preis 100 Gramm Dose: 23,00 €.

Kohlhase & Kopp Wintertime 2019 — 90 Punkte

Bei den Grundbestandteilen kann man nicht viel falschmachen: Black Cavendish, Virginia, Burley. Aromatisiert wird dieser Mix mit Paradiesapfel und Glühwein. Wenn Sie ein Liebhaber deutlich fruchtiger Mischungen sind, kommen Sie hier voll auf Ihre Kosten. Andere mögen die Vanille/Karamell Abrundung vermissen. Dieser Tabak zeigt im Aroma und Geschmack Frucht und noch mehr Frucht. Die Assoziation mit dem Glühwein ist durchaus treffend. Traubensüße und gemahlene Weihnachtsgewürze gesellen sich hinzu.

Schnitt: Mixture. Aromatisierung: Hoch. Preis 100 Gramm Dose: 24.90 €.

Fazit: *Die Superlative sind verbraucht. Selten lag ein Testfeld so dicht zusammen. Einmal mehr zeigt sich die Vanille als beliebteste Aromatisierung, denn kaum ein Tabak kommt ohne sie aus. Die Preise liegen im oberen Bereich und rechtfertigen sich durch die hohe Rohtabakqualität und feine Aromen. Gemessen an den vielen Stunden Rauchgenuss relativiert sich der Preis. Bei mittleren Füllvolumen können mit 100 Gramm Tabak an die vierzig Pfeifen gestopft werden. Was wollen wir mehr?*

MEINE ZEIT.
MEIN GESCHMACK.
MEINE MOODS

Rauchen ist tödlich

Auch im neuen Jahr gibt es viel zu erschmecken!

Auf Abenteuer-Tour mit Metexa, auf Genuss-Tour mit Ruggeri, auf Aromen-Expedition mit Chinas Nationalspirituose Moutai

Nordseeküste

METAXA – Lebensgefühl Abenteuer schwappt nach Deutschland

Don't drink it, explore it – heißt das Credo des House of Metaxa, denn bei der bernsteinfarbenen Spirituose geht es um mehr als den perfekten Drink. Es geht um ein Lebensgefühl. Metaxa wird nicht nur getrunken, er wird entdeckt. Auf den Spuren von Spyros Metaxa, von Beruf und geistiger Haltung Weltentdecker, hat sich eine Gruppe ausgewählter Barkeeper, Journalisten, Influencer und Fotografen auf Abenteuerreise gen Norden begeben.

Mit einem historischen Segelschiff ging es für die Teilnehmer vom Hamburger Hafen bis nach Büsum, um tief einzutauchen in den Spirit der Marke und Inspiration für neue Signature Drinks mit Metaxa zu sammeln. Die Challenge: ein simpler Cocktail auf Basis von Metaxa 7 Stars und ein raffinierter Cocktail mit Metaxa 12 Stars. Dazu kamen Masterclasses und ein High-Class-Fotoworkshop mit

Kilian Schönberger. Der renommierte Landscape-Fotograf und National-Geographic-Autor rundete das Abenteuer ab. Alle Teilnehmer nahmen nicht nur Genusserinnerungen, sondern auch einmalige Bilder mit nach Hause.

Ruggeri – das Herz des Prosecco

Dass Prosecco nicht gleich Prosecco ist und Ruggeri außergewöhnliche Wege beschreitet, zeigten Isabella und Paolo Bisol bei einer Verkostung mit den beiden Vertikalen Vecchie Viti und Giustino B. sowie mit dem Cinqueanni mit anschließendem Flying Buffet im Herzog.

Befasst man sich mit der UNESCO-Weltkulturerbe Region der Hügel des Prosecco von Conegliano und Valdobbiadene, kommt man am Namen Ruggeri nicht vorbei. Bis heute gilt der Vorzeigebetrieb als Pionier und bietet höchsten Prosecco-Genuss in allen Ebenen, der sich durch eine ganz klare Philosophie von der großen Masse abhebt und fokussiert aus höheren D.O.C.G. Qualitäten besteht. Um dies zu erreichen, arbeitet Ruggeri mit mehr als 120 exklusiven Vertragswinzern in langjährigen Beziehungen und begleitet diese bis zur Weinlese in Sachen Qualität. Ruggeri hat sich zu einem Weinzentrum entwickelt und gilt als Referenz für die gesamte Region rund um die Hügel von Valdobbiadene. Im Zentrum dieses bevorzugt gelegenen Terroirs liegt die hochgeschätzte Lage „Cartizze" der berühmteste Cru der Region. Um diese Geschmackserlebnisse am eigenen Gaumen zu spüren luden Isabella und Paolo Bisol zur Verikalverkostung. Von der hohen Qualtät der Weine überzeugten sich anerkannte Weinexperten wie Paula Bosch oder Jens Priewe.

Fotos Benjamin Olszewski/Ruggeri

Adventure
AWAITS

Exotic Locations. Unexpected Adventures. Wild Flavors.
AVO Syncro Series was made with a spirit of exploration and a yearning to experience the unknown. It's where you'll find uncommon blends that yield untold rewards.

**AVO SYNCRO NICARAGUA & RITMO
NOW AVAILABLE IN TORO & ROBUSTO
BOX PRESSED TUBOS**

AVO CIGARS

SAVOR *every* NOTE

#AVOSYNCRO

Rauchen kann tödlich sein

Hamburg

Wertvollste Spirituosenmarke der Welt kommt nach Deutschland: Moutai – Der berühmteste Baijiu Chinas stellt sich vor

Mit mehr als 155 verschiedenen Aromen ist Kweichow Moutai eine wahre Geschmacksexplosion und der prominenteste Vertreter der Baijiu-Kategorie, Chinas Nationalspirituose. Baijiu heißt nichts anderes als „weißer Alkohol" und Moutai gilt als qualitativ hochwertigster und faszinierendster Baijiu. Die Nachfrage übersteigt das Angebot. So ist das Destillat aus Bio Sorghum nur begrenzt verfügbar, sein Flagschiff Moutai Flying Fairy dem Handel limitiert zugeteilt und der halbe Liter bringt es aktuell auf eine UVP von rund 200,00 Euro.

Mitte September 2019 war es soweit: Kweichow Moutai gab sein Debüt in der Hamburger Kultbar Christiansen's Fine Drinks and Cocktails und begeisterte die geladenen Professionals. Kein geringerer als Spirituosenexperte Jürgen Deibel führte die Gäste in die Welt der chinesischen Spirituose ein. Im Anschluss überzeugte Barchef Uwe Christiansen die Teilnehmer persönlich von der ungeahnten Mixability des Destillats aus Rothirse und Weizen und stellte eine Auswahl an unkomplizierten Cocktails mit Moutai vor. Am Ende waren sich Bartender, Gastronomen und Journalisten einig: Moutai ist ein wirklich ungewöhnliches Produkt mit großem Potential.

Wilson Lo, Jürgen Deibel und Uwe Christiansen präsentieren Moutai

Foto Eric Anders Photography

Wie verändert 2020 uns und die Welt?

Welche politischen Entscheidungen werden unser Leben verändern? Dr. Elizabeth Teissier beleuchtet den Beginn des aufregenden neuen Jahrzehnts: 2020 wird ein Schicksalsjahr – nicht nur für Europa. Die seltenen und wenig positiven Konstellationen haben die meist gelesene Astrologin Europas inspiriert, erneut einen Ratgeber zu schreiben.

Neben den Horoskopen der Staaten berechnet Dr. Elizabeth Teissier detaillierte Jahreshoroskope für jedes Tierkreiszeichen, jeweils alle 3 Dekaden für die 4 Jahreszeiten. Wann haben Sie die Sterne auf Ihrer Seite? Die besten Phasen für Reisen, Verträge, Partnerschaften und für Ihre Gesundheit.

MMM MEDIEN MARKETING MEINSEN

Ab sofort im Fachhandel erhältlich

€ 19,80 (D) / € 20,40 (A) / SFr. 24,80 UVP (CH) / ISBN 978-3-945296-79-0

CARLOS ANDRÉ RED

KRAFTVOLL-WÜRZIGER ZIGARILLO-GENUSS

MODERN. ANREGEND. INTENSIV.

Der neue Carlos André Red ist der Espresso doppio unter den Zigarillos. Die kleine, aber temperamentvolle Köstlichkeit aus 100 % Premiumtabak trifft mit ihrer perfekt ausgereiften Kombination von rauer Würze und zügelnder Süße den zeitgemäßen Geschmack für eine etwas kraftvollere Pause.

Ein aromatisches und gehaltvolles Intermezzo, das seinesgleichen sucht – anspruchsvoll und inspirierend.

www.carlos-andre.de